100 avonturen met een pollepel

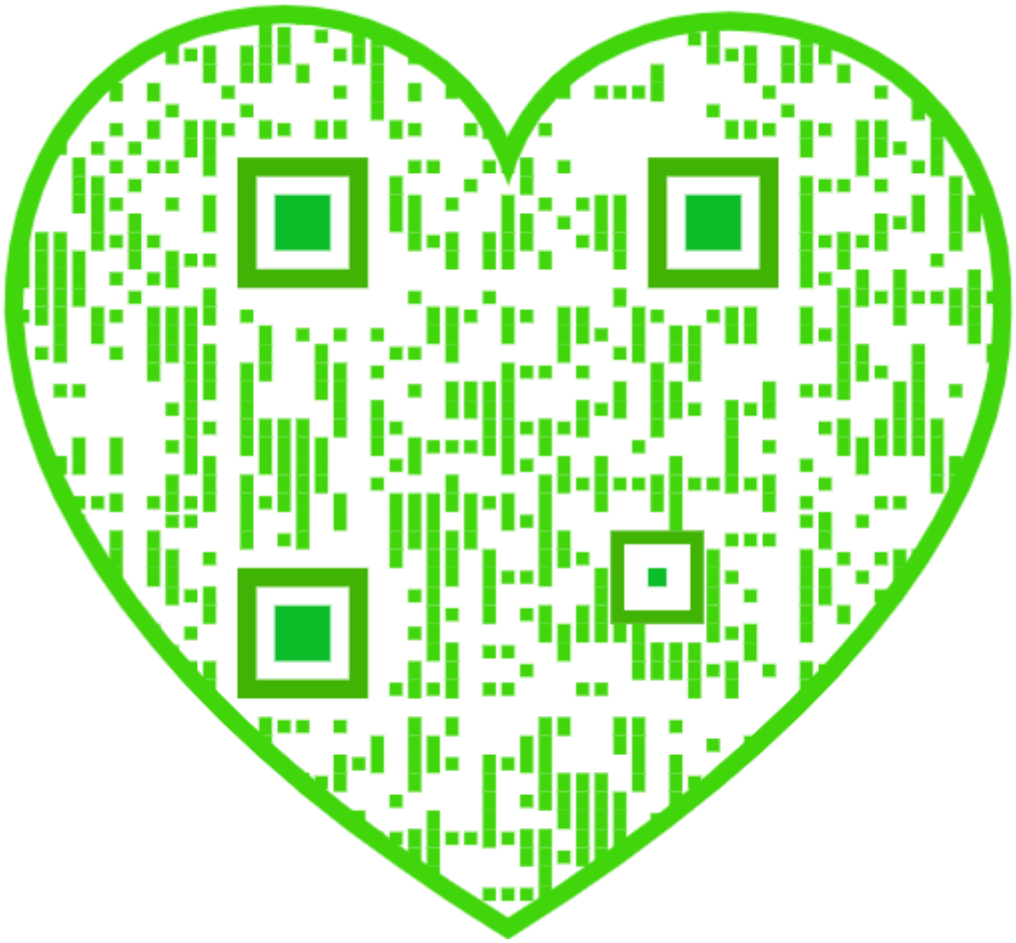
J.W.F. Werumeus Buning

bron
J.W.F. Werumeus Buning, *100 avonturen met een pollepel*. H.J.W. Becht, Amsterdam z.j. [1939]

Zie voor verantwoording: https://www.dbnl.org/tekst/weru002100a01_01/colofon.php

Let op: boeken en tijdschriftjaargangen die korter dan 140 jaar geleden verschenen zijn, kunnen auteursrechtelijk beschermd zijn. Welke vormen van gebruik zijn toegestaan voor dit werk of delen ervan, lees je in de gebruiksvoorwaarden.

dbnl digitale bibliotheek voor de Nederlandse letteren



De artisjok en haar problemen.

LATEN wij beginnen met de A, de A van artisjok, aubergine en paprika, drie vreemde vruchten in den Nederlandschen groentewinkel, waarmede menige brave vaderlandsche geen weg weet, alhoewel het Volkoomen Neerlandsch Kookkundig Woordenboek, voorgesteld in de Friesche Keukenmeid en Verstandige Huishoudster er al alles van weet, van de artisjok ten minste, dewelke ook vele oude stillevens en keukenstukken opluistert en dus al een eeuwenoude Nederlandsche groente is. Alleen, het verval der tafelkunst heeft haar eenige jaren schaars doen verschijnen, en meer in haar violetten bloei bij den bloemist, dan in haar groene stekelvarkenachtige gedaante bij den groenteman. Maar ze is dan weer in eere; hoewel nog niet genoeg.

De artisjok ziet er voor een goed vaderlander raar uit en wat de boer niet kent, dat lust hij niet. En hoe, vraagt hij zich af, hoe eet men dat?

Laat ons een weinig over de artisjok uitweiden voor onwetenden. Er zijn vele soorten artisjokken; koop ze altijd gaaf en groen, een per persoon, en laat die met donkerbruine en zwarte plekken maar bij den koopman, het zijn de bejaarde paaien. Wij voor ons hebben de kleine, die men hier minder vindt, liever dan de groote: kwestie van onzen smaak.

Snijd den steel zoo dicht mogelijk bij den bodem af, scheur de onderste blaadjes weg en knip van de andere den spitsen top af. Wrijf de artisjok daarna in met citroen, dat houdt haar blanker en groen. Een bruine artisjok is de ware niet.

De artisjok verlangt hierna een ruime pan met goed kokend water, flink gezouten, voorzien van een scheutje azijn, en, gelijk een bekwaam kok in Valencia mij eens leerde, een draadje of twee saffraan - drie is al haast te veel - en een half teentje fijngehakt knoflook. De saffraan raad ik u aan, het knoflook ook. Kwestie van uw smaak.

De kooktijd hangt van de artisjok zelf af en niet van wat een kookboek zegt, want er zijn er die daar drie uur voor vragen en het gaat allicht in een goed halfuur, drie kwartier, in niet te ziedend water. Wanneer een blad gemakkelijk loslaat en goed smaakt, is het gebeurd, dat is zeker. Wij voor ons verkiezen haar dan onder de koude kraan te houden en uit te laten druipen, zoodat men een koude artisjok eet met warme saus. Waarover nader.

Het eten van de artisjok is een kunst op zichzelf. Men placht vroeger aan de examens, die de poorten der diplomatieke loopbaan openen, een diner te verbinden met eenige moeilijke tafelproblemen als daar zijn artisjokken en asperges eten en noten kraken. Want men eet de artisjok met zijn vingers. Men scheurt een blaadje

van den steel en eet de onderste dikte, na ze in de saus gedoopt te hebben. Liever gezegd, men eet van die onderste dikte het eetbare. Men deponeert de blaadjes op wat in de zeevaart zoo treffend ‘een kerkhofje’ heet. Te weten dat als de kapitein zegt: ‘hofmeester, geef eens een paar kerkhofjes aan’, dezelve terugkeert met eenige borden of schotetjes van de soort waarop men vroeger in Duitschland in fraaie Gotische letters ‘Für Gräte und Knochen’ gedrukt zag staan. Voor het afval, het geraamte. Er is zeer veel geraamte aan een artisjok, en zeer weinig eetbaars, daarom is dat eetbare zoo fijn en onbestembaar van smaak.

Aan deze afpellerij komt echter helaas een eind en ge houdt te gezetter tijd den artisjokkenbodem over - den stoel, zeggen onze oude kookboeken. Een nieuw probleem, want hierop groeit een menigvuldig hooi, even oneetbaar als snoekgraten: een artisjok verdedigt haar hart.

Men snijdt dit getierelier van den artisjokkenbodem weg, en met zorg, want ieder sprietje artisjokkenhaar zal u vervaarlijk in den mond kriebelen, en wat er overblijft is het beste.

Ten einde aan de gasten dit operatief ingrijpen te besparen, kan men ook, als de artisjok half gaar is, de binnenste bladen openvouwen en wegnemen, om dan met een langstelig lepeltje het hooi te verwijderen en weer voort te koken.

Grijpt men halverwege in, dan zijn er nog andere kansen: strooi een paar blaadjes tijm en kruizemunt tusschen de blaren en in het hart en stoof ze langzaam gaar in olijfolie: dat is de artisjok ‘à la Romaine’, die men zonder saus eet en waarvan men vette vingers krijgt; wat ze waard is. Of vul het hart met een mengsel van fijngehakte ham en champignons, of kies een der andere honderd manieren, die ons op het gebied der hoogere kookkunst brengen.

Maar begin op zijn eenvoudigst. Men eet een gekookte koude artisjok met olie, peper en azijn, maar het liefst

met een ‘sauce blanche’. Een vlugge saus, een kokshandgreep, waarvan de mensch ook pleizier kan beleven bij visch en asperges, en nog wel eens meer.

Voor 5 d.L. saus: 125 gram boter, 35 gram bloem, 4 d.L. kokend water, 5 gram zout, ietwat geraspte muskaat, een kwart tot een halve citroen, peper.

Kook het water met het zout en al naar smaak de muskaat en houd het kokend.

Neem een literspan, smelt er een derde van de boter in, pl.m. 40 gram, en meng ze, van het vuur, snel, goed en glad met de bloem. Haal een oogenblik adem. Nu komt het beslissende oogenblik.

Giet het kokend water pardoes in de onderhavige pan naast of ver van, maar zeker niet op het vuur. Roer met een sauszweepje, met al uw krachten en toch bedaard, en doe nu in de eerstvolgende seconden alles tegelijk: roer, doe er de overige boter bij die aan stukjes verdeeld klaar staat. Roer, roer en roer en ge hebt dan eensklaps een fraaie gebonden saus, waarbij ge nog even voor het opdoen de peper en het citroensap voegt. Wil men de saus warm houden, dan doet men dit ‘au bain marie’. Ze mag volstrekt niet koken.

Een sauce à la minute, klaar in zevenmaal zestig seconden en best. Doop hierin den tip van uw artisjokkenblad en het zal goed zijn.

N.B. Om èn artisjok èn saus in den juisten toestand op het bord te hebben, moet dit bord een zekere helling hebben of een ander raakt dooreen. Daarvoor is de ‘cale-assiette’ uitgevonden, een geribbeld glazen wigje, dat men achter het bord schuift en dat het levend bewijs is voor de populariteit van de artisjok in Frankrijk. Men kan de artisjok echter ook op de helling brengen door beleidvolle ondersteuning van het bord met een vork of lepel. ‘Que de choses, dans un artichaud’?

De ware kropsalade.

WITH the world salad, I must be allowed to lose my temper, zegt een zeer bekwame Engelsche schrijver over culinaire zaken. En het is vreemd, maar vanaf den dag, dat ik mijn grootvader eenerzijds aanschouwde in zijn strijd met mijn grootvader anderzijds over het aanmaken van kropsalade - het ging over een lepeltje suiker, ja of neen, - heb ik over zeer weinig zaken zoovele hoogloopende meeningsverschillen medegemaakt als over dit simpelste van alle groene gerechten, de kropsalade, noch de kalmste Nederlandsche alleseter zoo in vuur zien geraken als over dit gekrulde blad, dat trouwens, men weet het, zelfs huisjesslakken tot snelheidswedstrijden kan verleiden, als men er een paar blaadjes van nederlegt aan het einde der renbaan...

Er moet dus, - gedeeltelijk in tegenstelling met wat

‘De Welkookende Friesche Keukenmeid’ van ouds beweert, te weten: ‘Kropsalaad heeft een verkoelende, buiklosmakende en eenigszins slaap-verwekkende kragt’ - iets zeer opwindends in de kropsalade schuilen. Gelooft ge het niet, breng er dan vier personen over in debat, en ge zult het lieve leven zien beginnen. Trouwens, nog eenige regels, en gij en ik zijn het reeds gloeiend oneens.

De gruwelijkste en schandelijkste wijze namelijk om kropsalade toe te bereiden is ze met een mes aan stukjes te snijden, in het water te plompen, even uit te laten lekken, en daarna, liefst een uur van te voren weg te zetten, voorzien van veel slechten azijn, weinig goede olie, een waterig schijfje tomaat of wat en een hard ei. Waarna men er, op het bord, dan nog een aardappel door fijnwrijft.

Ik ben zoo vrij al deze handelwijzen stuk voor stuk hoogst vernederend voor de kropsalade te achten en dit gerecht geen salade, maar al naar het met of zonder aardappel bedorven is, een ‘salade à la nage’ oftewel een baggerslootsalade, dan wel, en met nog grootere minachting, een stamppot van salade te noemen.

De beginselen der klassieke salade-toebereiding zijn deze: men breekt alle buitenste en ook maar eenigszins lederachtige groene bladeren van de krop. Met de hand. Nimmer mag eenig metaal, zelfs het edele zilver niet, de salade aanraken. Gelijk in Andersen's sprookje van de prinses op de erwt het vorstelijk bloed bewezen wordt door de ontdekking van de eene erwt onder de twaalf donzen matrassen, zoo wordt ware culinaire adel bewezen door de vaststelling van het feit, dat er iemand met een mes aan de sla is geweest.

Men heeft het enkele jaren geleden zien gebeuren, dat een zeer vermaarde Londensche eetgelegenheid verliep, omdat de hertogin van X constateerde, dat men er de salade niet scheurde, maar sneed.

Hoe dit zij; als men nu tot de eetbare sla-bladeren genaderd is, breekt men ook deze van den stengel en

spoelt ze even nauwkeurig als voorzichtig schoon, na er alle minder fraaie onderdeelen afgescheurd te hebben. Aangezien het klein gedierte des velds, van het wurmpje tot de luis, om van de spruiten der reeds genoemde hardloopende huisslak niet te spreken, de saladekrop op warme dagen om zoo te zeggen als zijn koele zomerhuis beschouwt en op koude als zijn warmen wintertuin, past hier het woord nauwkeurig. Aangezien men kropsalade in schoone groote bladeren dient te eten, past hier het woord voorzichtig.

Men late de salade vooral niet te lang in het water slingeren, dat maakt ze slap en waterig, het ideaal is een brosse, droge, knappende kropsalade. Hiertoe schudt men ze blad voor blad schoon van water. (Er zijn zoogenaamde saladeschudders, mandjes van vertind ijzerdraad, maar dat is voor een principieel kropsalade-eter ook nog niets).

Hierna schudt men de salade nogmaals blad voor blad schoon van water - het is merkwaardig hoeveel water men altijd nog uit een enkel blad salade kan schudden; en daarom dient dit door een zeer consciëntieus persoon te geschieden, laten wij zeggen den heer des huizes zelf, als hij inderdaad een man met verantwoordelijkheidsgevoel is, die beseft hoe droog een saladeblad behoort te zijn... En dit alles geschiedde zoo kort mogelijk voor ze ter tafel komt.

Kropsalade, in tegenstelling met aardappel-, bieten, of tomatensalade en vele andere, dient zoo kort mogelijk voor het gebruik aangemaakt te worden, en tot dit aanmaken leere men allereerst een oude spreuk uit het hoofd:

‘Il faut quarte hommes pour faire une salade. Un prodigue pour l'huile, un avare pour le vinaigre, un sage pour le sel, et un fou pour le poivre’.

In schralere keukentaal vertaald kan men zeggen: minstens drie eetlepels olie, hoogstens een lepel beste azijn, een gram of twee zout of minder, en peper naar een mannelijken smaak.

Men maakt dit alles soms aan in den slabak, eer de

sla er in ligt. Ik ken echter vele ernstige kropsalade-eters, die dit reeds een fout achten.

Want, zeggen zij, men bedekt de salade beter eerst met de olie, en keert ze dan voorzichtig om, daarna zout en pepert men ze, en doet nogmaals zoo, daarna voegt men den azijn toe, en doet nogmaals zoo. Men heeft, volgens deze klassieke salade-eters ongelijk als men de slabladen daarbij te veel in de verdrukking brengt. Groote kenners spreken hier het duistere en wijze woord: men behandele de salade met een zorgelooze zorgvuldigheid.

'Il ne faut pas trop fatiguer la salade'.

Reeds over deze simpele ingrediënten valt veel te zeggen. Ronsard, en niemand minder, leert in zijn verzen over 'La Salade' zijn page Amadis Jamyn:

> *L'engraisserons de l'huile de Provence*:
> *L'huile qui vient en nos vergers de France*,
> *Rompt l'estomac et du tout ne vaut rien*,
> *Voilà, Jamyn, voilà mon souv'rain bien*.

Met andere woorden: Ronsard pleit voor de olijfolie. Ik zei u toch, dat wij hoogloopende ruzie zouden krijgen? Gij verkiest de sla-olie, zijnde apenootenolie, die voor vele doeleinden voortreffelijk is? Maar geef mij, voor de salade, een olijfolie, die fruitig naar de vrucht van den boom smaakt. Want om het twistgesprek kort te maken: is de olijf geen edeler vrucht dan de apenoot? Hebben Plato en Horatius hun salade niet met olijfolie gegeten, en zoudt gij het beter willen weten? O zoo!

Ronsard is tegen de noten-olie, en ik tegen de apenoten-olie, in dit geval. Wij bakken thans geen bot: wij bereiden salade!

Laten wij nog twee regels bij Ronsard verwijlen; hij zegt:

> *La blanchirons de sel en mainte part*,
> *L'arroserons de vinaigre rosart...*

En hij bedoelt in den laatsten regel een eerlijken wijn-

azijn, uit een ‘vin rosé’ gewonnen. Voor den dag van heden vertaald: een waarlijk fijne azijn, een wijn-azijn, en, in den wintertijd, als er geen versche kruiden zijn: een kruidenazijn of een dragonazijn. Ze zijn te krijgen, of mijn naam is haas.

Er is in azijnen bijna evenveel verschil als in wijnen. Een grove en harde azijn vermoordt een salade evenzeer als een fijne azijn haar tot leven wekt. Er zijn partijgangers, bekwame salade-eters, die zweren bij het citroensap.

Rest de peper. Het is miraculeus zooveel peper als een salade verdragen kan. Dat wil zeggen: men pepere niet uit een peperpotje. De peperpotjespeper is altijd bejaarde peper. De peper uit een pepermolentje is altijd versche peper. Gewen u aan ‘le tour du moulin’ oftewel de pepermolentjespeper, die veel smakelijker pepert dan de peperpotjespeper, en wees er bij de salade roekeloos mee.

Wij hebben thans een droge, harde en brosse salade in groote bladeren, voorzien van het beste. Een barbaar, die er de harde stelen uitscheurt. Want gelijk in de rare jaren na den oorlog een zeer kalm Amerikaan tegen een zeer opzienbarende Berlijnsche jongedame zeide, die, om haar bijzonderheid en temperament te bewijzen, voor zijn oogen een wijnglas opat:

- Ik begrijp niet, dat u het steeltje laat staan; dat lijkt mij juist het lekkerste.

Wat heeft deze perverse glaseterij, zegt gij, met uw culinaria te maken?

Er zijn wel menschen, antwoord ik, die, hetzij dan alleen in het circus, vuur eten. En ik acht ze precies even dwaas als hen, die aan tafel natten stamppot van sla eten of sla zonder ribben en steeltjes. Het is beide misbruik van iets, dat beter gebruikt kan worden.

Thans, na de ingrediënten, nog een woord over de utensiliën. Een slabak behoort, als hij goed wil zijn, van hout te zijn, evenals de slalepel en vork. Ik betreur het

u weer lastig te moeten vallen over een gewas, dat Alexander de Groote gaarne at, het knoflook. (Daar vliegt gij weer over op, lieve lezer, maar wat is uw woede, vergeleken bij die van mijn grootvader eenerzijds, die drie uur na tafel uit wandelen ging, als de slabak nièt met knoflook was ingewreven).

Men wrijft dus den slabak telkens een paar uur voor het gebruik met een ziertje knoflook in - een ziertje, komaan! -; op den duur, verzadigd van olie en dat Provençaalsche aroma, verleent dit de salade juist dien zweem van geur, die ze volmaakt maakt.

Ten slotte: men eet de aldus toebereide salade niet op hetzelfde bord met vleesch, groenten en aardappelen; maar afzonderlijk. Alle aanraking met warmte of saus zou haar eenvoud schade doen. Goede salade is een gerecht apart.....

Kropsalade in den winter is echter iets geheel anders dan kropsalade in het voorjaar. In het voorjaar hebben wij de versche kruiden, met name de jonge dragon en kervel, en het sjalotje, en zooveel anders dat men in de koude dagen vervangen moet door den gekruiden azijn.

Vanouds immers heeft men de kropsla met kruiden verlevendigd. Hoor Ronsard:

Tu t'en iras Jamijn, d'une autre part
Chercher soigneux la boursette touffue,
La pâquerette a la feuille menue,
La pimprenelle, heureuse pour le sang,
Et pour la rate, et pour le mal au flanc;
Je ceuillerai, compagne de la mousse,
La responsette à la racine douce
Et le bouton des nouveaux groseilliers
Qui le printemps annoncent les premiers.

En al kunt ge die kruiden niet terstond alle terechtbrengen, en al kan men ook met minder toe, het brengt ons in de donkere dagen voor Kerstmis ten minste den

geur van de voorjaarswei in huis; en een besef van de schromelijke verwaarloozing, die de kruiden in de vaderlandsche keuken ondergaan.

Helaas, de vaderlandsche weide is thans veelal een even moerassig gebied als de vaderlandsche salade: houdt u dus eens een keer aan onze klassieke salade. 't Is winter. Kome het voorjaar, en wij zullen u spreken over de salade-sausen van dragon en basterdsuiker en azijn, over wat men doen kan met diverse mosterd en suiker, rooden wijn en kruiden, gehakte ui, en wat al niet meer.

Er zijn duizend salade-sausen; en duizend salades: van krulandijvie, lof, andijvie, selderij, kool, komkommer, bloemkool, tomaten, aardappelen. Het aantal slatjes, naast het aantal salades, is onafzienbaar. Maar dat is een heel ander chapiter, gelijk de walvisch zei, nadat hij Jonas weer had uitgespuwd.

Ik ben bereid uw kropsalade te eten en het er met u oneenig over te worden; en ik hoop hetzelfde van u, te weten, dat ge de klassieke kropsalade een kans geeft, een uiterst simpel gerecht, dat zeer veel zorg vergt, en de moeite loont: een der weinige manieren om de lente te eten, midden in den wintertijd.

Over de champignons.

MEN onderscheidt den alledaagschen huis-, tuin-, kweek- of weiland-champignon in drie soorten: A, de goed klaargemaakte; B, de slecht klaargemaakte; en C, die uit blikjes. Let wel: het gaat hier alleen en uitsluitend over de algemeenste champignons, en niet over de hanekammen, cèpes, morilles en vele andere beminnelijke variëteiten van het geslacht, en al wat de paddenstoelkundigen er nog meer bij mogen weten op te noemen. De doodgewone champignon wordt alreeds zoozeer mishandeld, dat men hem ten eerste recht moet doen wedervaren.

De categorie A, te weten de goed klaargemaakte champignon, is in Nederland vrij zeldzaam. Hij smaakt dan zilt, pittig, landelijk en toch voornaam, en aangenaam weerbarstig onder den tand; in tegenstelling met de categorie B, die u in twijfel laat of de zoozeer

naar uitbreiding strevende rubberindustrie u niet een loer gedraaid heeft, en thans naast de rubberbotten om jongen honden den bek te wetten, een bijproduct voor champignon-liefhebbers in den handel heeft gebracht. Na grondige informatie blijkt mij, dat dit nog niet het geval is. Wel echter bestaan er te vele menschen die champignons zoo koken, dat het ons op een dwaalspoor kan brengen.

Men kookt namelijk een champignon niet of nauwelijks; en dat is vrijwel alles wat men er van weten moet.

Verder verdeelt men de champignons ook wel in Fransche en Nederlandsche, waarbij het groote verschil is, dat de zoogezegde Fransche meest uit België komen, en dat de Nederlandsche ook niet altijd voortreffelijk zijn. Er zijn namelijk zeer goede, goede, slechte en zeer slechte champignons. Behandel ze als volgt en ge zult uwen champignon-leverancier verwijten kunnen maken indien ze niet goed zijn, en de Nederlandsche champignons kunnen loven, als ze goed zijn.

Snijdt het zanderige onderdeel van de steeltjes, schraap den steel zacht schoon en draai den kop van den champignon langs het vlijmscherpe mes, zoodat hij een millimeter aan omvang verliest; of schraap hem lichtelijk schoon. Oude fijnproevers wijden aan deze kunst een apart principieel gesprek. Ik spaar het u: de champignon komt thans gemeenlijk al vrij schoon in den handel. Zijn de champignons echter te leemig of zanderig, wasch ze dan eerst snel schoon in een eerste pan water.

Werp deze schoongemaakte champignons - de gastronoom spreekt van geschilde champignons en dat kan u te denken geven - in een niet te ruime pan, per pond champignons gevuld met 1½ à 2 d.L. (zegge en schrijve deci-liter) water, 6 gram zout, het sap van een citroen, en schudt de pan nu en dan terdege, want het citroensap heeft tot doel ze blank te houden. Een donkere champignon is daarom nog geen slechte.

De het meest voorkomende misdaad is dat men de

champignons met te veel water opzet en kookt. Een dwaasheid, De champignon is geen aardappel. Water is zijn vijand. Lang koken maakt hem taai. Veel water beteekent verlies van geur.

Men zet dus alles in de niet te ruime pan op het vuur, met per pond nog 50 gram boter. Men zet ze op flink vuur, en laat het als het kookt en schuimt vijf, zes, zeven minuten razen. Dat is alles. Men kan de pan nu desnoods vier en twintig uur wegzetten, men heeft champignons om mede te werken en een klein weinig kostelooze en onwaardeerlijke essence.

Deze aldus voorbereide champignons leenen zich tot ontelbare recepten. Men kan ze, gelijk bekend is, opstoven, na ze met wat bloem bestrooid te hebben, met een kwart liter room. Men kan ze warmen in een bouillonsausje, al dan niet met gehakte peterselie. Men kan er een kaassausje bij maken. Dat is goed. Men kan ook anders te werk gaan.

Eenige recepten.

Champignons à la Provençale. - De champignons worden rauw en schoongemaakt in tweeën gesneden en dan gemarineerd met een lepel of twee olijfolie, zout, gemalen peper en een teentje gehakte knoflook. Na een uur, of langer, laat men ze, goed afgedroogd, springen in een pan met een laagje flink heete olie; als ze mooi van kleur zijn strooit men er gehakte peterselie over, men perst er wat citroensap over en dient op met gebakken brood. Vergeet niet, dat à la Provençale zooveel zeggen wil als olijfolie en knoflook.

Men kan het recept varieeren door er dobbelsteentjes doorregen spek, dat afzonderlijk bruin en knappend is gebakken bij te geven, ontdaan van het spekvet. Gebakken spek, knoflook en champignons verdragen elkaar zeer goed.

Champignons bij hors d'oeuvre, of bij vleesch. - Maak kleine uitjes driekwart gaar, bijvoorbeeld als de

'Petits Oignons Monégasques'[+], d.w.z. kook ze met tomaten-puree, krenten, suiker, azijn, olijfolie en rozijnen en kruiden zoetzuur, en voeg op het laatst, dus na een uurtje en een kwartier sudderen, de gare champignons toe in gelijke hoeveelheden, en hun nat; en laat nog een kwartier iets harder koken. Daarna laat men het alles koud worden.

Champignons à la Bordelaise. - Men snijdt de steeltjes vlak onder de schoongemaakte champignons af, en hakt die fijn. Op een pond champignons neemt men 100 gram olijfolie of boter, 20 gram zeer fijngehakte ui, een half teentje knoflook, 5 gram gehakte peterselie, 2 gram peper, 2 gram zout.

Sauteer de rauwe champignons in de boter of de olie, een minuut of vijf; stoof ze daarna in tien minuten op zachter vuur gaar. Stoof onderwijl in een andere kleine pan de ui gaar met de gehakte steeltjes en de knoflook. Voeg het een bij het ander, laat het even sudderen en het is klaar.

Champignons à la Savoyarde. - Maak de rauwe champignons gaar en bruin in spekvet, met peterselie, kervel, dragon, en een druppel of wat citroensap. Strooi er wat meel over als ze bijna gaar zijn; doe er een lepel tomaten-puree bij en drie lepels room, laat even opkoken, bindt met een eierdooier, peper, en dien op met croutons gebakken brood.

Champignons sur toast. - Een goede warme hors d'oeuvre. Bak sneetjes brood lichtbruin in boter, of in de frituur. Snijdt doorregen spek zeer dun, kook het even een paar minuten af, droog het, en bak het licht in de pan. Zorg dat het vlak van aanzien blijft en niet kronkelig. Leg het op het gebakken brood en leg daarop een laagje gehalveerde gare champignons. Bestrooi met gemalen kaas, laat er een paar druppels gesmolten boter op neerdalen, en maak er in een minuut of tien in den oven een korstje op.

+ Zie Pag. 89.

N.B. De categorie C, zijnde de champignons in blik, is vaak voortreffelijk. Men moet alleen wel begrijpen, dat dit gare champignons zijn, en ze dus naar dien aard behandelen, dat wil zeggen, eerst op het laatst aan sausen toevoegen, en bij hanteering van de hier genoemde recepten voorkomen, dat ze taai van aard worden, oftewel met minder kooktijd rekenen. Dus dient, wat er bij zulk een recept gaar dient te zijn, eerst gaar gemaakt te worden, eer men de champignons laat deelnemen.

N.B. N.B. Na al deze recepten nog een particuliere ervaring. Maak champignons op de genoemde wijze schoon. Droog ze zorgvuldig af, en bak ze rauw in de schuimende bruine boter, of de dampende olie als biefstuk, af en toe eens even opschuddende. Kruidt ze met wat fijngewreven dragon, maal er wat peper over, een druppel of drie citroen, een paar korrels zout. Zorg van te voren, dat ge wat mooi doorregen spek, knappend en droog, gebakken hebt. Giet daar het vet af, en dien de champignons en het spek in denzelfden schotel op. ‘Et vous m'en direz d'autres ...’ gelijk men aan het slot van een betamelijk recept pleegt te zeggen ...

De kunst der frituur.

ER worden u bijwijlen gebakken aardappelen op het bord gelegd, waartegen ge, als ge een man zijt, aboe zegt.

Terecht, zeer terecht. Meer dan terecht. Indien uw huisvrouw, knecht of dienstmaagd u eenen gebakken aardappel opdient in de een of andere slappe gedaante en slechts hier en daar met een zweem van de brosse en gouden korst die ons aller ideaal is: zeg dan aboe! en verlang ze beter.

Want een goede gebakken aardappel kost niets meer dan een slechte, tenzij liefde en zorg. Zoo een schijfje aardappel dient met eerbied behandeld te worden, en wil stuk voor stuk naast zijn broeders gebakken zijn.

Kijk er de Nederlandsche koekpannen eens op aan: meest zijn ze te klein om een goed zoodje gebakken

aardappels te herbergen, meest zijn ze veel te nabije familie van de spiegeleierenpan, en dat is weer heel iets anders. Vandaar dat de gebakken aardappel in Nederland te vaak een te vette aardappel is, een te lauwe aardappel, een te vaderlandsche aardappel, en het spiegelei een te gaar ei, een te naar ei, een te raar en te zwaar ei.

Alvorens over de ware geheimen van het ziedend vet te spreken, die onze Zuiderburen zooveel beter kennen dan wij, spreken wij over den gebakken aardappel, en wat zien wij het eerst?

Dat de Nederlandsche huisvrouw en keukenmeid te vaak het holle vuur niet aandurft, en het liefst gebakken aardappels bakt als er een restje koude dito van den vorigen dag over is. Een en ander houdt nauw verband: de gare koude aardappel is te gaar en te kruimelig om zich tot den waren gebakken aardappel te metamorphoseeren; zijn kruimeligheden bakken op het vuur aan, en zijn beste deelen worden onderwijl niet goudkorstig.

Neen, om de ware gebakken aardappels te hebben, kookt men ze met die vooropgezette bedoeling eerst niet volkomen gaar, laat ze lauw worden, snijdt ze in schijfjes, en droogt ze af.

Vocht, in de bakkerij, is de grootste vijand van de ware korstjes. Daarom zout men een biefstuk niet, en al wat op den rooster gebakken en gebraden wordt, eer het heel of half klaar is; vochtig vleesch krijgt nooit de ware volmaaktheid. Daarom zout men wild en gevogelte van binnen, en droogt het als alle vleesch, van den onschuldigsten kalfsoester tot het wildste zwijn toe, eer het in de pan of op den rooster komt.

Zout trekt vocht uit; en de bedoeling van braden en bakken is niet om eenigerlei spijs in een mengsel van vocht en vet gaar te stoven, maar om te bakken en te braden. Basta.

Zoo en aldus staat het met den gebakken aardappel. En het geheim is, dat schijf voor schijf behandeld moet

worden met evenveel zorg of men een pan met de kostelijkste châteaubriands op het vuur had.

Neem geen opgestapelde hoeveelheid, dat wordt niets: neem slechts zooveel aardappelschijfjes als er naast elkaar in de schuimende boter gaan, en keer ze stuk voor stuk, tot ze malsch van binnen en hard en bruingoud van buiten zijn, al zijn het dan maar aardappels. Houd desnoods het eerste baksel warm, terwijl het tweede de goede gedaante benadert, en schud het dan algezamenlijk nog eens op in de heete pan: als een gebakken aardappel goed is behoort men er zijn mond aan te branden, en hij moet aangenaam weerbarstig zijn onder de tanden.

Vandaar dan ook, dat een wijs man zijn gebakken aardappels verkiest te bakken met een flinke scheut olijfolie in de boter. Olijfolie verdraagt veel hoogere temperaturen dan boter; om keukenbargoensch te spreken: ge bakt niet zoo snel aan, als er wat olijfolie bij uw boter is gedaan en dat is waar voor vele vleesch, visch en wat er in de lucht vliegt. Dit brengt ons overigens op het chapiter waar wij eigenlijk wezen wilden: de frituur, een slechts in onze Zuidelijke provinciën genoegzaam bekend sieraad der keuken.

Theorie en practijk van de frituur.

DE kunst der frituur bestaat uit een frituurpan met frituurvet. Verdacht eenvoudige definitie, men kan evengoed zeggen, dat een Shakespeare-blijspel een blijspel is, dat geschreven werd door Shakespeare.

De frituurpan namelijk is geen gewone pan, maar een frituurpan. Spreek met een goeden pannenwinkelier, om daar het ware over te weten, en kies ze zoo diep en ruim als uw beurs maar toelaat, en voorzien van een mandje.

Men kan geen pommes frites maken in een koekepan. Natuurlijk bestaan er gastvrouwen, die toch volmaakte pommes frites maken in een koekepan, maar gelijk er

een god is voor dronkemannen, zoo is er een god voor gastvrouwen. Ik heb een volmaakte patrijs gegeten bij een gastvrouw, die de eerste patrijs van haar leven op het vuur had, en in een sauspannetje; de muzen hebben hare nukken; maar zooiets beleeft men geen tweemaal.

Dus ten eerste: een goede frituurpan. Ze dient, om te herhalen, ruim en diep te zijn, de Engelschman noemt dit procédé ‘deep fat frying’: de bedoeling is, tenaastenbij, dat het te friteeren etenswaardig object, zooveel ruimte vindt in het kokend vet als Leviathan in de wereldzeeën, zoekende de gronden des oceaans. Vergeet dit niet.

En dan ten tweede: het vet. De meesters van de keuken bevelen ons een mengsel van een kilogram kalfsvet op twee kilo niervet aan, en door deze drie kilogram vet voor te schrijven hebben zij het alreeds weer verkorven bij menige vaderlandsche huisvrouw. Welk een verspilling ...

Larie. Een frituur gaat vele maanden lang mee. Ze is afkomstig uit de zuinige Zuidelijke landen: geen spaarzamer keuken dan die van waar de wieg onzer beschaving stond: die van rondom de blauwe Middel-landsche Zee, als men ze goed kent.

Ik voor mij ben zuiniger: ik verkies de frituur in olijfolie boven alle andere, en boven die van dierlijk vet.

De frituurpan met een liter of wat olijfolie - jawel, mevrouw, de aanschaf is duur - heeft dit voor, dat men er alles in verwerken kan, zonder dat het een den smaak aanneemt van het ander. Men kan er na elkaar pommes frites en een vischje in bakken, of omgekeerd, en ge zult niet merken, dat ze in dezelfde pan waren.

Bovendien: een frituur van dierlijk vet is eerder vermoeid. Dat klinkt u, als onkundige, dwaas. Maar een vetpot waarin gedurig gefriteerd wordt, wordt moe. Ze doet het niet meer, ze verdraait het, 't is met haar afgeloopen, ze levert slap en naar gedoente, enfin, 't is de ware frituur niet meer, er moet nieuw bij. En de olijfolie, van tijd tot tijd verkwikt met een half litertje,

levert mijns inziens op den duur zuiniger resultaten dan de fijne vetpot van kalfs- en niervet, bovendien een brosser en lichter korst.

Alvorens nu over zoo gewichtige zaken als pommes frites, chipes, pailles, of dat voortreffelijk gerecht, de cervelli, of de frito misto te spreken, behoeft de theorie nog eenigen commentaar.

Men heeft dus het vet op het vuur. Zoolang een stukje wittebrood, dat men er in doet, niet omringd wordt door een zeker gerinkinkel en geborrel, is het niets gedaan. De frituur 'pakt' niet, ze is niet heet genoeg.

Zoodra er een zweempje blauw waas van de olie stijgt, en uw stukje brood terstond in een lichte branding komt te drijven, hebt ge de frituur klaar voor de meeste doeleinden: de variaties van den aardappel, de croquetjes, en al wat men in een pâte à frire aan den vetpot waagt.

Nog een stap verder, en de olie of het vet geeft een blauwen damp af, dien uw neus en oog niet kunnen miskennen: dit is het ware oogenblik om de pommes frites en hun familie te volmaken: de friture is nu in het stadium der gevaarlijke kookkunst gekomen, waarbij het ware resultaat van twaalf en een halve tel afhangt.

Ten slotte, en dit is de hoogst wijsheid van de frituur: maak nooit iets klaar in te weinig, of niet heet genoeg frituurvet. De frituur moet wat er in gaat 'pakken'. 'Saisir', zeggen de Fransche kookboeken. Smijt er te veel in, en ge krijgt een slappen boel. Geef uw dingen ruimschoots en flink heet vet, en ge beleeft de ware glorie van de frituur.

De practijk van de frituur is zoo veelzijdig, dat men er een 'ampart' kookboek aan zou kunnen wijden. Het ligt niet aan mij, als men in de Nederlandsche keuken voornamelijk allen in gulle oogenblikken, te weten met Kerstmis en Nieuwjaar, den oliebol en de appelbeigné in het diepe vet bakt. Wij zullen ons moeten beperken tot twee diverse recepten: de oprechte pommes frites,

en, bijvoorbeeld, de cervelli, de ‘kalfshersens in gebakken deeg’ zooals een oud recept zegt.

Om ‘pommes frites’ te maken, zegt ge in de eerste plaats uw groentenboer, dat ge ‘pommes frites’ wilt maken. Niet ieder aardappel is de beste aardappel voor dit doel. Men schilt ze vierkant, en verdeelt ze in de vermaarde langwerpige vierkanten. Nu komen de ware geheimen, en de oorzaak waarom ge zoo vaak slechte pommes frites eet. Spoel ze zoolang in water, tot het weer helder is als de diepste bergbron, en droog ze af, stuk voor stuk, jawel, stuk voor stuk, of het uw allerbeste zilveren theelepeltjes waren, den dag dat uw erftante komt theedrinken.

Doe ze in de frituur, die niet op zijn heetst behoeft te zijn, geef meer vuur, en beoog het doel dat al deze aardappelstaafjes afdoende gaar en zeer licht goudgeel worden. Dat kan, al naar den aardappel, zes of tien minuten duren, of twaalf of dertien.

Hierna neemt men de gare pommes frites uit het vet en laat ze uitdruipen op grauw papier of een keukendoek. Een pomme frite behoort nooit vet te zijn. Niets uit de friture behoort vet te zijn. Het vet van de friture is een middel tot bereiding, waarvan men zoo min mogelijk aan het klaar gerecht mag bespeuren.

Desnoods een uur daarna, desnoods twee, drie uur daarna doet men deze lichtgoudgele pommes frites in de thans inderdaad zeer heet gemaakte frituur. Nu komt het op den veldheersblik aan, nu gaat het om seconden en om uw smaak. Want nu is de pomme frite in een ommezien goud, bruin, buiner, en al te bruin.

Maar, hoe ge ze ook verkiest, let wel: de geheimen zijn: in veel water spoelen, goed afdrogen nadien, en dan de frituur in twee tempo's: een om ze gaar te maken en een om ze bros te maken. Zoo gaat het ook met de pommes chipes, de flenterdunne schijfjes, die men in Nederland meer bij het aperitief dan op tafel ziet en die men verkrijgt middels de komkommerschaaf, of de miniatuur ‘frites’, die ‘pailles’ heeten, de als

lucifershoutjes zoo fijn gesneden, en nog eens te beter gewasschen en gespoelde en gedroogde stroohalmpjes van aardappel, die zoo perfect zijn bij een patrijs of een goed vleesch. Altijd: eerst gaar; dan uitdruipen en wachten, dàn eerst in 't heetste vet, met het oog van den adelaar boven den krater der frituur.

‘Cervelli’, etcaetera.

Wat nu de hoogere frituur-keuken betreft, inderhaast dit: men maakt kalfshersens schoon, kookt ze niet te gaar, laat ze koud worden, snijdt ze in schijfjes van drie rijksdaalders dik en marineert ze een paar uur met een lepel olijfolie, het sap van een citroen, peper uit het molentje, en ietwat tijm. Daarna afdrogen. Ik zeide u niet eens, dat mijn verhaal eentonig zou zijn, maar nogmaals: droog alles wat in de frituur komt af als een wikkelkind, of 't gaat niet goed.

Onderwijl hebt ge een ‘pâte à frire’ gemaakt. Een kleine kunst. Er zijn natuurlijk ook hier raffinementen. Maar voor algemeen gebruik: zeef 125 gram bloem van meel; neem 3 gram zout; een eetlepel olijfolie; een eierdooier; twee d.L. even lauwe melk; twee stijfgeklopte eiwitten.

Men begint een ‘pâte à frire’ te maken, ten minste twee uur voor men ze noodig heeft, liever eerder. Men doet het meel in een schaal en maakt er een vulkaantje van - het meel is de berg, in den krater komt de olie, de losgeklopte eierdooier en het zout. Met een houten lepel roert men zoo voorzichtig mogelijk eerst deze ingrediënten in het midden om; daarna, alsof het een mayonnaise was, met voorzichtige toevoeging de eerste melk. Het meel valt korrel voor korrel van den bergkant, de melk daalt omzichtig neer: zoo krijgt men een licht gebonden beslag, dat glad behoort te zijn als room. Zet het weg, in de matige warmte. Vlak voor het gebruik gaat het stijve eiwit er door, niet eerder, en zoo dat alles weer volkomen glad en goed wordt.

Dompel hierin uw schijfjes kalfshersens, ofwel uw ietwat aan den ongaren kant gekookte tuiltjes bloemkool, die ook een paar uur gemarineerd hebben, ofwel, voor een goed dessert, een schijf of wat ananas; ofwel een niet te groote tong, of vischfilets, ofwel bijna gare schorseneeren, selderijstronk, champignons, als ze maar goed droog zijn voor ze in de ‘pâte à frire’ komen, en als de ‘pâte à frire’ maar met langzame zorg geroerd is. En friteer!

De frituurkeuken is even veelzijdig als die van het stoven, het bakken, het braden, en het sudderen.

Men benut ze alleen te weinig, in Noord-Nederland. Ik heb u nog niet eens over de ‘pommes soufflés’ en de dozijnen recepten voor croquettes, gevulde eieren en wat niet al gesproken, waartoe de frituurpan aanleiding geeft. Het zal voor een ander maal zijn ...

Over de croquetjes.

AANGEZIEN de croquette, of het croquetje, gelijk het aardiger heet op zijn Hollandsch, een voortreffelijke opruimer is van kliekjes - om zoo te zeggen de beste vriend van de zuinige huisvrouw - daarom eet men zoovele slechte croquetjes, om te beginnen met die, welke men vleeschcroquetjes noemt, en waarmee men in velerlei openbare gelegenheden en huisgezinnen het soepvleesch van eergisteren opruimt.

Ge krijgt in dit geval veelal een slap bruin korstje, met een inhoud, zijnde een grauwe en flauwe massa, eenigszins draderig; maar dit croquetje, dat men u dan ook nooit voorzet zonder peper, zout en mosterd, is het warme schoteltje der arme restaurantbezoekers: het vult de maag, het is warm, het is goedkoop en het is iets wat men thuis zelden krijgt.

Waarom niet? De vervaardiging van het croquetje

is geen groote kunst. Het kost niet meer dan zorg, geduld, een paar pannen en schotels en een frituurpot. Er moeten ook menschen bestaan die croquetjes maken in een koekepan, ik heb ze nooit ontmoet en verfoei ze toch. Om het ware begrip van het ware croquetje te krijgen moet men er eerst over nadenken.

Het croquetje is een korst met een inhoud. De korst is meestal dezelfde, de inhoud verschilt evenzeer als die van alle karveelen, galeien, driemasters en oceaan-stoomers die ooit de zeven zeeën bevaren hebben en zullen bevaren. Er bestaat geen enkel eetbaar ding ter wereld, dat men niet in een schip of een croquetje verstouwen kan. De jammerklacht der mevrouwen over het croquetje is nu evenwel deze, dat het croquetje zoo snel barst en breekt, in de huiselijke keuken. En het antwoord daarop is, dat een schip of een croquetje hecht van wand dient te zijn, wil het wel varen, of welvaren, het schip te water, en het croquetje in de heete olie der frituur. Wat is de beste inhoud zonder vorm? Wat is de kostelijkste gedachte zonder woorden? Wat is de schoonste dichterlijke bezieling zonder maat en metrum, en wat is dus het croquetje zonder korst? Bespiegel daar eens over, alvorens ge uw croquetjes maakt. De ware wijsheid ligt ook in de keuken voor het grijpen.

Ten einde een goed croquetje te maken dient men vier beginselen te kennen. Ten eerste dat de inhoud van een zeer standvastig gehalte moet zijn, of met andere woorden, dat er zooveel meel door de saus van de croquetjes dient te gaan, dat het mengsel van saus en vulsel, als het bekoeld is, stijf genoeg blijkt om er croquetjes van te maken.

Een te slappe saus kan nooit verwerkt worden; een te stijve saus echter maakt het croquetje vaak droog, zwaar en smakeloos. Men dient dus zeer op de juiste samenstelling van de saus te letten, en evenzeer op de verhouding van saus en vulsel.

Ten tweede dient dit mengsel volkomen bekoeld te zijn, eer men aan slag gaat.

Ten derde dient men overvloedig en zelfs spilziek om te gaan met bloem, paneermeel en losgeklopt ei - iets waartegen veel gezondigd wordt. Of, gelijk de onvolprezen Madame Saint-Ange zegt: er moet niet genoeg zijn van dit alles. Er moet te veel van zijn; men moet er van overhouden als de laatste croquette gepaneerd is.

Ten vierde dient de frituur ruim en flink heet te zijn; ze kan beter te heet zijn. Een frituurpan met olie die niet heet genoeg is, geeft slappe en vette croquetjes: precies de verkeerde soort.

Men kan het croquetje versieren met ontelbare sausen, maar welke saus dan ook: men rekent op 8 gram meel per d.L. om de saus te binden, en 8 c.L., dus nog niet een volle d.L. van deze saus per 100 gram vaste substantie, hetzij ge daaronder de meest roze garnaal, het blankste vleesch van eenig wild of enkel een nette aardappelpuree verstaat.

Het croquetje is een aardig wezen, dat zonder weegschaal niet wel gedijen kan: noch zonder eenige simpele rekenkunst. Ge hebt het dus hopelijk wèl verstaan: per d.L. saus acht gram meel, en van deze saus acht tienden per d.L. vulsel.

Het beste is dit alles lang vooraf gereed te maken. Dus: de boter smelten, de bloem er doorroeren (van het vuur) en met het nat een sausje maken, waarin men de vulling laat trekken. De vulling dient gaar te zijn voor ze verwerkt wordt, en fijn gesneden. Men late ze een minuut of vijf in de saus op klein vuur en men spreidt ze dan op een platten schotel om te bekoelen, in een laag van ± 2 c.M. dik, die men licht bestrijkt met een geboterd mes, opdat ze niet droog of hard wordt.

Als het mengsel goed koud is, verdeelt men het in stukken van ± 50 gram, 60 gram. Dit alles is eenvoudig, thans beginnen de moeilijke oogenblikken.

Men dient een met meel gemeelde plank te hebben,

en rolt daarop de stukken voorzichtig tot den eersten vorm, zijnde een kogel. Men meelt zich ook de handen, en rolt de croquetjes daarna tot hun langwerpigen vorm. Men heeft nu twee schotels klaar staan: één met een of meer met een weinig olijfolie, peper en zout losgeklopte eieren; één met paneermeel.

Men rolt het gemeelde croquetje nu eerst door het paneermeel, daarna met groote zorg en aandacht door het losgeklopte ei, en daarna nogmaals door het paneermeel. Het dient na al deze rollerij glad en gaaf te zijn: een verwaarloosde plek geeft kans op een lek, een onregelmatigheid kans op een barst; de korte kanten zijn van evenveel belang als de lange, kortom, het paneeren van croquetjes is een ernstig werk.

Men laat de croquetjes, na ze nog eens geïnspecteerd te hebben op hechtheid en uiterlijkheid, in een licht dampende frituur glijden, een vooral niet te weinig warme frituur, en men laat ze er zoolang in tot de korst goed en het croquetje heet is, hóógstens een minuut of vijf. Alles in een croquetje is al gaar: de frituur dient voor de korst, de warmte, de betere eetbaarheid en het betere aanzien. Bedenk wel, dat men, voor al wat in de frituur gaat, altijd wat steviger peperen, zouten en kruiden kan.

Men maakt croquettes van een rest vleesch, fijn gesneden; van kip, van wild, van garnalen. Men verlevendigt den inhoud met gare fijngesneden ham, champignons, peterselie. Of wel, men ontgraat een blikje sardines, men neemt een blikje tonijn, men kijkt wat men aan toepasselijke saus heeft; men verzint wat ... Men kan iets verzinnen met fijngesneden appel, met kleine blokjes kaas, met truffel als toevoegsel. Resten saus inspireeren u, of wel een overgeschoten schaaltje groente.

Wie zou er tegen opzien een croquetje te maken, met als hoofdbestanddeel een flink gepeperde tomatensaus; of van bloemkool met een dik kaussausje? Er

bestaan croquettes van rijst en visch, van aardappelen en vleesch, van kip en snip; van het fijnste tot het simpelste.

Wie de vier beginselen goed begrijpt, wie verder weet dat een croquetje hartig moet gemaakt worden, en wie wel wil overwegen dat te veel vocht in de vulling noodzakelijkerwijze leidt tot dampontwikkeling, dus, in het croquetje, tot ketelontploffing, dien kan moeilijk nog iets kwaads wedervaren. De culinaire toekomst van uw croquetje is al halverwege beslist als het vulsel ligt af te koelen op de schaal; paneeren kan ieder leeren, en een vlam zoo lang onder de frituurpot zetten tot ze lichtelijk dampt - is dat een kunst?

Neem voor zes personen: bijvoorbeeld 225 gram resten van kip zonder vel of been, 100 gram champignons, 50 gram gekookte ham.

Voor de saus: 25 gram meel, 25 gram boter, 5 d.L. bouillon, gehakte peterselie, peper, zout, notemuskaat, 2 kleine eierdooiers, of één groote.

Voor het paneeren: 2 kleine of één groot ei, losgeklopt met peper en zout en een kleine lepel olijfolie, en paneermeel.

Begin met de saus: smelt de boter, roer er van het vuur de bloem door, maak een saus met den bouillon en de gehakte peterselie, en laat zachtjes koken. Laat ze inkoken tot de noodige substantie (3 d.L.), bindt ze met de eierdooiers, losgeklopt in wat champignon-nat, meng ze met het vulsel, en ga den voorgeschreven gang.

Voor wildcroquetten neemt men een korte bruine saus, die zeer dik dient te zijn, en op smaak gemaakt kan worden mèt wat wijn, cognac, madeira. Voor garnalen een saus van champignon-nat, of bouillon; er is nauwelijks saus ter wereld, die niet, op vereischte dikte gebracht, voor croquetjes haar goede werk doet. In ons vaderland eet men het croquetje verlaten en alleen. Met een kastanje- of aardappelpuree en een

sauskom vol van een of ander goeds is het een beter gerecht.

N.B. Het croquetje kan ook als dessert figureeren, als het geen croquetje is, maar een kaasballetje.

Neem welke kaas ge wilt: geraspte Hollandsche, of Brie, of Rocquefort, en maak, zoo noodig met hulp van een dikke saus, vulling van de noodige houvast, die ge paneert. Hiermede bespaart ge uw gasten het gepeuter met zilverpapier en kaaskorsten, en het is een schoon gerecht, als er ietwat gevarieerde kaas in verwerkt is. Het dient goed warm op tafel te komen. Voor liefhebbers hanteert men bij de bereiding den pepermolen of de paprika. Voor ongeneeslijk lastige lekkerbekken doet men wat miniatuur dobbelsteentjes oude Hollandsche door een balletje Gervais, of eenige kruimels Rocquefort door een Camembert, voornamelijk om hen in de war te maken. En men geeft er een glas ouden port of Bourgogne bij.

Het A B C der aubergine.

HET kan den bekwamen wandelaar langs de Amsterdamsche groentenwinkels passeeren dat hij een bedroevend schouwspel ziet: des Maandags liggen daar de lange, glimmende donker-violette vruchten der aubergines in al haar glans, des Dinsdags liggen ze er nog. Vrijdags vertoonen ze een eersten rimpel, en den volgenden Maandag zijn ze niet mooi meer; een goed stuk eten is versmaad en verloren gegaan door onkunde.

De aubergine verdient beter. Ze ziet er uit als een zeer exotische vrucht en ze is een niet onbetaalbare groente. Ze kost op haar best in den goedkoopen tijd, wel eens zooveel als een komkommer, te weten twaalf à vijftien centen, en ze is evenmin voedzaam. Ze is frisch, licht verteerbaar, en ze smaakt anders dan iets anders: woorden genoeg over de aubergine om te weten, dat ze niet ieders gading zal zijn, maar een kostelijk gerecht in de lichte keuken van goeden huize.

Meen niet dat ge ze niet kent. Telkens als ge u verwondert hebt of er werkelijk donker-violette komkommers bestaan, hebt ge een aubergine gezien; de geleerden beweren, dat ze inderdaad van verre, en uit de Indiën komt. Hoe dat zij, ze is er, en ze wordt niet genoeg gegeten, een lot dat ze deelt met de paprika, en zelfs met de artisjok. Het is een der zonderlinge zaken in deze huidige wereld, dat men in menigen winkel waren kan koopen, waar de winkelier zelf het ware niet van weet; hetgeen den verkoop nu juist niet bevordert.

Welaan, als ge de aubergine niet kent, hebt ge het toch in een ding niet mis als ge haar vergelijkt met een komkommer, een violet juweel van een komkommer dan. De aubergine moet namelijk voor alles, gelijk de komkommer, in het zout, alvorens ze eetbaar is.

Dat wil niet zeggen, dat ze verzouten moet worden; maar dat ze allereerst, als de komkommer, aan plakjes gesneden, zeer licht gezouten, en weggezet dient te worden. De komkommer echter snijdt men flenterdun; de aubergine ter dikte van minstens twee rijksdaalders of een kinderpink. De komkommer schilt men, de aubergine behoeft men niet te schillen. De komkommer is een vredige groene of gele vrucht, de aubergine is van edeler huize, want waar de komkommer zich hoogstens aan haar steel versiert met een liefelijk krullend dor blaadje, draagt de aubergine weerbarstige stekels ter harer verdediging, voor dewelk men bij deze gewaarschuwd zij.

Culinair gesproken legt men dus de aubergine kortweg op den snijplank, snijdt ze aan plakken van betamelijke dikte, vooral niet te dun, en zout ze licht. Na een halfuur, een uur, en nadat men ze zoo nu en dan eens opgeschud heeft, ziet men ze een donker vocht afgeven. Daarna droogt men ze hoogst zorvuldig en bakt ze in olijfolie of boter, als gebakken aardappelen, zeer lichtelijk bruin, en stuk voor stuk met aandacht gewend en gekeerd. Het eenvoudigste recept is nu ze daarna als

ze malsch zijn - om dit te constateeren is de vork uitgevonden - uit de pan te doen, daar evenveel ontvelde, ontpitte, ontwaterde en aan partjes gesneden tomaat in te bakken, daarna de aubergines weer in deze pan te doen, mèt de tomaten, en het op te doen als alles goed en warm is. Er bestaat een onfeilbare harmonie tusschen de aubergine en de tomaat die u zeker zal verrassen; een opmerkelijk culinair samengaan van purperviolet en rood.

Recepten zijn talrijk, want de aubergine groeit in vele landen waar men gaarne goed eet. Men kan de gare aubergines en tomaten op het laatst aanmengen met een deciliter room; een snuifje peper doet daar niet kwaad bij.

Men kan ze niet geheel gaar, laag om laag met tomaten en gehakte petersedie in een vuurvast schoteltje leggen, bestrooien met paneermeel en gemalen kaas en den oven te werk stellen. En't is goed.

Men kan ze op de eerstgenoemde wijze in het vet klaar maken, dit afgieten, en de schijven laten Бekoelen en aanmaken als een salade.

De aubergine is in al deze gevallen van een fijnen en flauwen smaak: ze zal den liefhebben van artisjokken monden, anderen en barbaren wellicht niet.

Haar Zuidersche en zelfs Oostersche afkomst spreekt uit vele recepten; voor wie er een frituurpan op na houdt verrijkt zich dus het repertoire. Hij namelijk snijdt de aubergine ook wel in de lengte in tweeën, hij snijdt het vleesch voorzichtig en diep kris-kras in, zonder de huid te beschadigen, en hij friteert ze grondig. Daarna haalt hij er met een lepel het gare vruchtvleesch uit en beschouwt de halve, leege aubergines verder als dienschalen. Hij kan voor een en ander ook den oven gebruiken.

Hij vermengt het fijngemaakte vruchtvleesch met gare rijst, of risotto, of gehakte champignons, met gare gehakte ui, peterselie of wat hem verder voor alleen of dooreen invalt; hij bestrooit de gevulde auberginehelften met welgeboterd paneermeel, gemalen kaas en zoo voort;

en hij gebruikt den over - met mate. Het spel is hier Italiaansch, Spaansch, Portugeesch en Turksch, d.w.z.: naar keuze met risotto, knoflook, ui, tomaat, een kruidje hier, een kruidje daar, en zoo men wil een en ander van ansjovis of kruidige vleeschvulling of wat men heeft door het vruchtvleesch gemengd.

Wat zegt het vermaard Turksch recept, geheeten 'Imam Baaldi' of te wel 'de bezwijmde priester'? Snijdt de vrucht in twee helften, en doet ze zieden in kostelijke heete olie. Neem ze daaruit en maak een mengsel van het vruchtvleesch, van tomaat, fijne gare ui, en gewelde rozijnen en peterselie en knoflook. Stoof dit alles in de olie, en vul er de halve schillen mede, vergeet ook het kruid tijm niet. Zet het alles in een aarden schotel, die te vuur gaat, en maakt het smoorgaar en laat het bekoelen. Confijt het, om zoo te zeggen, in zijn sappen.

Op het gezicht en den geur van dezen schotel is, zegt men, eens een hoog bedienaar van den Islam bezwijmt van vreugd, vandaar de naam. In ieder geval eten de Turken eenige eeuwen langer aubergines dan wij en dat kan den waren hanteerders der pollepels wellicht tot inspiratie leiden.

Maar overdwars of in de lengt, simpel of ingewikkeld, hanteer de aubergine eens! Begin met het begin: bak ze, zooals u gezegd is, aan plakjes in de olie, doe iets verstandigs met tomaten en leer een zachten en malschen smaak kennen, die zeer wel past bij menig klein vleesch of een eerzaam piepkuiken en zelfs ook zeer wel bij een visch, en die, in gevulde helften, vele schotels versieren en veraangenamen kan....

Koop, wat men u ook vertellen mag, nooit aubergines met den minsten rimpel of dofheid van huid. De aubergine verbergt haar ouderdom niet, en heeft geen geld voor schoonheidsmiddelen. Bovendien zit een gerimpelde aubergine innerlijk meestal vol pitten en complicaties, zoodat ze breekt en u in den steek laat als ze te vuur gaat.... Een gerimpelde of doffe aubergine is geen aubergine meer.

Paprika's.

DE paprika, pimiento, peperone, poivron, sweet pepper, oftewel pepervrucht, behoort, groen en rood en oranje als ze is, met de violette aubergine, oftewel aardpeer, tot de buitenlandsche beesten in onze groentewinkels en menigeen weet niet wat er mee te beginnen. Het zijn rare vogels. Laten wij er dus iets mee beginnen.

De ware paprikavrucht is glad, straf en glanzend van huid als een waternimf; als ze rimpeling wordt is haar tijd gedaan, en zij kan met Villon's belle heaulmière klagen:

Qu'est devenu ce front poly....

Ruikt ge aan een jonge paprika, dan komt u een fijne peperige geur in den neus, men zou zeggen iets van het Oosten. Evenwel ruikt een gebroken snijboon haast

even best; maar wie ter wereld ruikt er nog aan jonge snijboonen?

Men hoeft de paprika dan ook niet te vreezen; het is geen Spaansche peper, maar een milde peper, dat wil zeggen, dat ze een frisschen, malschen, lichtelijk bitteren smaak heeft. Voor wie met haar weten om te gaan een onvergetelijken smaak.

Haar gevaarlijke eigenschappen voor pepervreezende menschen zitten in haar hart. Vandaar dat men steeds begint haar van dit hart te ontdoen. Om dit te doen moet men echter zekere goede manieren respecteeren. Iedere paprika heeft namelijk culinair gesproken drieërlei toekomst: men vult ze, men eet ze als groente, of men maakt er een salade van. In het eerste geval bedenke men wel dat iets van twee dimensies niet te vullen valt; de paprika in het platte vlak is de groente- of saladepaprika.

Om paprika gevuld te eten heeft men ze in drie dimensies noodig. Men snijdt er daartoe met een scherp mesje zeer schraal en nauwgezet den steel uit, en ontdoet ze door deze opening behendig en grondig van de pitjes, - het hart dat den scherpen smaak geeft. Men spaart de ribben zooveel mogelijk.

Of wel, men snijdt ze in de lengte door en spaart ribben en achtersteven eveneens zooveel het gaat, want wij hebben hier een groen paprikadoosje noodig en geen platte paprika.

Om zeker te zijn doet men dan ook nog beter slechts een groot vierde part uit de vrucht te snijden.

Wil men groente- of salade-paprika, dan kan men het mes slordiger hanteeren.

Dit alles is koud werk. Thans komt het vuur in het spel. Om Paprika's van haar glans en huid te ontdoen - het zijn vooral de grootere, waarbij dit gewenscht is - kan men ze in zout water met een scheutje azijn koken; men kan ze beter even roosteren in de olie, en men kan ze nog beter in een heeten oven leggen, en een paar maal keeren.

Gekookte paprika's zijn goed voor sla, in een kwartiertje, maar slap; snel in de heete pan geroosterde paprika's zijn zoowel voor vulling als groente bruikbaar; voor te vullen paprika's, voor salade èn groenten, is echter de oven het verkieselijkst. De paprika komt uit een land van heeten steen.

Een heete oven, vuur van boven, bekwaam gehalveerde of aan den steel geopende paprika's op het rooster, en in een minuut of vijf is de huid bruin gebladderd en gebarsten; men haalt ze er af met een mesje, brandt zich de vinger en doet het de tweede maal beter; de derde maal als de beste Spaansche of Italiaansche dienstmeid.

Men kan zich bij kleine paprika's deze moeite besparen, het is overigens een kwestie als bij tomaten, de schil zal u niet vergiftigen, maar ze geeft geharrewar op het bord van uw gast. Het hóórt zonder huid, het is beleefder...

Ge hebt thans òf halfgare platte, òf halfgare driedimensionale paprika's. De laatsten zullen de eersten zijn. Men kan ze vullen op vele manieren. In bonte mengeling:

Op zijn Spaansch: Men maakt een vulling van fijngehakt gaar lamsvleesch of kip; gaargesmoorde fijngehakte ui, broodkruim, kruiden, knoflook voor de verstandigen en stoutmoedigen; men vult daarmee de ontsteelde en voorbereide heele pimientos voorzichtig, besprenkelt ze met olie, en maakt ze in een kwartier, twintig minuten in den oven gaar.

Ofwel, men neemt gehalveerde pimientos en stoffeert de helften met een vulling van broodkruim, gehakte ansjovis, hardgekookt gehakt ei; men bestrooid ze met gemalen kaas of overgiet ze met ietwat gekruide tomatensaus, en hanteert den oven.

Deze vullingen zijn legio: een risotto, met al haar variaties; een weinig bijna gaar gekookte rijst met tomaat of aubergine; een mengsel van spinazie met ui

en kaas; een ragout van visch - men bedenke alleen, dat, wat de vulling ook zijn moge, ze nog een kwartier oven voor den boeg heeft en dus noch te droog, noch te gaar mag zijn; verder dat ze stevig gekruid moet wezen; ten slotte, dat de pimiento een neiging heeft zwak te worden, zoodat men ze het best mannetje aan mannetje in den vuurvasten schotel schikt.

Om pimientos als groentenschotel te maken, legt men in een vuurvasten schotel een laagje kaassaus met wat in de boter gestoofde ui, daarop een laagje gare, platte paprika, en zoo voorts, eindigend met een weinig van de saus. Bestrooi het met wat kaas, boter, en laat het een korstje krijgen in den oven.

Ofwel: hak halfgare paprika's in grove stukken, doe ze op een pond met een ons boter in de pan, voeg een anderhalven d.L. bouillon toe en stoof ze in een half uur gaar. Ofwel, leg halfgare paprika's laag om laag met risotto in een vuurvasten schotel, de bovenste laag paprika's, en maak daar met gemalen kaas en paneermeel iets aardigs van.

Ten slotte, in dit genre een fijnere schotel: boter een vuurvaste pan in, leg er eerst een laag gehalveerde gare selderijstronken in, daarop een laagje gare stoofsla, daarop een laag pimiento, overgiet rijkelijk met gekruide tomatensaus, gepeperd met wat paprikapoeder; bestrooi met kaas, boter, zet het in den oven, en ge hebt na een kwartier een afzonderlijken gang, waardig een leemte in het beste menu te vullen.

Al deze hoogere handgrepen nemen niet weg dat een simpele, goed in de boter of de olie gestoofde paprika, rood of geel of groen, alreeds een uitstekende groente is. Ook snijdt men ze vaak overdwars aan ringen en braadt of stooft ze een laatste kwartier mee met vleesch of kip.

PAPPIKA wordt rauw, zeer fijn aan ringen gesneden, als salade gegeten, gemengd met dungesneden tomaat, olie, azijn, etcaetera. Onze smaak is echter eer ze vooraf gaar of halfgaar te maken.

Een goede, fijnere salade is tevens: gehalveerde pimientos en aubergines in den oven te roosteren of in de frituur te werpen, te ontvellen, fijn te snijden, te laten bekoelen en met olie, azijn, zout en peper aan te maken.

Men mengt in Italië en Spanje de pimiento vaak rauw of halfgaar door de kropsalade.

Gelijk men ziet: in menig land is de paprika zoo algemeen als de aardappel, er valt dus van alles mee te doen. Het voornaamste om te weten is, dat men de peperoni het best eerst even in den oven roostert. Wil men ze gevuld, dan zoo handig gehanteerd, dat ze vulbaar blijven: ze zijn dan een goede schotel vooraf.

Als groentenschotel zijn ze ten onzent nagenoeg onbekend: haar toekomst wacht haar. Als salade of tweede groente bij een stuk vleesch zijn ze een welkome verrassing.

Als andere schotel, b.v. bij de lunch nog een recept uit Tunis: hak vier uien fijn en stoof ze in olie, voeg evenveel tomaten toe, drie of vier pimientos, en een Spaansch pepertje. Laat het sudderen tot het alles een puree is, vul daarmee kleine vuurvaste casseroles, breek op ieder een ei, en zet het een halve minuut in den oven tot het ei gestold is.

Als andere schotel bij groot vleesch: stoof zes gesneden pimientos met 100 gram fijne ui, zout, en peper met paprikapoeder, doe er een fijngehakt partje knoflook bij. Drie d.L. bouillon, een paar lepels tomatenpuree. Maak het zachtjes gaar in een halfuur. Dien het op, bestrooid met peterselie.

Men kan ook wel eens géén appelmoes bij de kip eten, en géén Brusselsch lof bij de runderrollade...

De geuren der goede wereld.

EEN twijgje van het kruid basilicum, aan den neus gehouden, doordringt den mensch met fijnen geur en vrede; een gering blaadje tijm, tusschen de vingers gewreven, het behoeft niet meer dan een splinter te zijn, riekt naar een stille, warme wereld; een groen takje dil, als men den tijd neemt het lang en diep te bekijken, is een gewas waaraan een sterrenhemel kleine geele bloemen bloeit; en als ge kruizemunt fijnwrijft, waait u uit de dalen van een gezegend landschap een frissche wind tegen. Het is goed aan kruiden te ruiken in dagen van zwarigheden; ze ruiken naar de goede wereld.

Kruiden zijn een zegen der menschheid, ze waren het

voor duizend jaren en ze zullen het na duizend jaar zijn, ze zijn een wonderwerk van kracht en geur en gratie; en ze groeien in een verloren paradijs voor de meesten van ons ....

Zij behooren tot de wereld der kleine dingen die onsterfelijk zijn, en wij bemoeien ons zoo druk met de groote dingen die sterfelijk zijn, dat wij nauwelijks tijd hebben voor al dit kleine en kostelijke. Wanneer men weten wil hoe haastig en liefdeloos en onbeschaafd de wereld geworden is - al schrikt ze dan af en toe nog eens wakker uit haar droom van hoogere beschaving, als dezer dagen - dan kan men onder anderen eens in een kruidentuin gaan wandelen, een zeer leerzame les.

Van al het fijn gevederde en ranke en sterke dat er groeit aan heilzaamheid en smakelijkheid kent de mensch nog maar een ziertje; hij is zoo hoogbeschaafd geworden, dat hij weinig liefde meer heeft voor het eenvoudigste. Vraag uw huisvrouw of echtvriend eens wat hij of zij werkelijk nog weet van het goed gebruik der eenvoudigste keukenkruiden, van tijm en kervel en marjolein, van rozemarijn en kruizemunt, van pimpernel en basilicum, dil, dragon en boonenkruid, koriander en citroenmelisse, ja van peterselie en selderij? Om er, een enkel daarvan uitgezonderd, een verschen tak van te krijgen, zult ge vele straten moeten loopen, en zelfs gedroogd vindt ge het niet naast de deur.

Ik betwijfel of ge altijd versch gehakte peterselie op uw doperwtjes krijgt, ik vraag mij af, of ge een blaadje dragon krijgt bij uw komkommersla en een twijgje boonenkruid bij uw groote boonen; ik weet zeker, dat uw vleesch zelden gebraden wordt met een blaadje van het edel kruid basilicum.

Waaraan ligt dit? Aan de kosten? Larie, leuterkoek en labberdoedas; voor tien centen heeft men een handje van alle kruiden. Ligt het aan de luie groenteboeren? Ten deele, maar iedere groenteboer verkoopt nog graag voor een dubbeltje extra. Hij blijft echter niet graag met iets zitten, en men vraagt hem niet vaak kruiden meer.

Het ligt er dus alleen aan, dat u en ik te onbeschaafd zijn geworden hem om kruiden te vragen ...

De ooms en tantes, kleinkinderen en nanichten van de familie Nurks zullen wel zeggen, dat hier weer een dwaas pleidooi voor het materieele gehouden wordt, maar hoor eens hier: Shakespeare kende alle kruiden, dat is tienmaal meer dan de onbeschaafde Nurksen van zijn en onzen tijd samen, en Ronsard, in zijn gedicht op de salade, wist er meer van dan thans menig vermaard maître d'hotel. Met dat materieele is het dus een zeer problematische zaak. God gaf zich de moeite de kruiden te scheppen, en de heer Pietersen is zoo wijs er niets meer van te willen weten. Poor Mr. P.....

Wanneer men aan één ding de zorgeloosheid en haast der huidige huiselijke keuken kan bewijzen, dan is het aan deze verwaarloozing der kruiden. Brillat Savarin heeft gezegd, dat als de Fransche revolutie nog vijf jaar langer geduurd had, het recept van een goede ragout verloren zou zijn gegaan. De verzuchting van een smulpaap, zegt menigeen.

Maar keer de zaak eens om: denkt ge soms dat een wereld, die de goede en eenvoudigste kleine dingen niet meer kent, die haar kruiden voornamelijk in gepatenteerde sausfleschjes, haar groenten in blik, haar politiek in slagzinnen, haar religie in gemakkelijke en vereenvoudigde vormen en haar literatuur in bevattelijke richtingen kent, de ware en de beste wereld is?

Laten wij vooral eens hartgrondig culinair redekavelen over wat het kruid in de keuken beteekent: het maakt het verschil tusschen slordig koken en kookkunst.

Ik beperk mij tot het eenvoudigste. Zie eens wat versche of gedroogde basilicum te krijgen, een door negen van de tien menschen vergeten kruid, en braad het mede met het vleesch. (Bij gedroogde kruiden vergete men niet, dat de meeste na een jaar weinig deugd meer hebben. Jaag uw kruiden- en groenteboer

op, ter eere van hun beroep, en uw plezier!) Het kruid basilicum maakt van een oud schaap een malsch lam en van een runderlapje iets anders en nieuws.

Marineer uw lamsbout eens inderdaad, dat wil zeggen met pimpernel, tijm en dragon en selderij en prei, en laten wij daarna uitmaken wie er niet meer van lamsen schapenvleesch houdt.

Bak uw bananen eens in de bruine boter, samen met een blaadje dragon en een snipper tijm; doe eens een nagelspits en niets meer kruizemunt bij de thee in den pot, hak eens een heelen bos kervel fijn om er een Schotsche haring mee te bedekken op den schotel. Ge zult miraculeuze kleine en goede verschillen proeven.

Kook uw baars eens in vischwater dat eerst een halfuur lang gekookt heeft met marjolein en dragon, en een handvol gesnipperde snijboon; bak uw varkenscarbonade of ander en vooral vet vleesch met een struikje dil en een citroenschil; maak de sla eens aan met fijngehakte citroenmelisse, en vergeet bij de tuinboonen het boonenkruid niet meer. Begin eens met kruiden te koken en te spelen op goed avontuur, waag eens een handjevol van wat ge krijgen kunt in een stoofpannetje, met een druppel of tien azijn, een klontje boter en wat fijngesneden ham of spek en bouw me daar eens een saus mee op.

Het kan, mevrouw, alleen aan u liggen als ze slecht is. Van de voorhistorische tijden af is het kruid de eerste verfijning der kokerij geweest. En vanaf het eerste beschaafde tijdperk der menschheid is te véél kruiderij de pest van de keuken geweest.

Maar men moet de kruiden ten minste kennen. Indien er ooit een bond van verwaarloosde broodverdieners wordt opgericht, zal een der artikelen op het programma luiden: Van de vrouw wordt eenige kennis der kookkunst en der kruiden gevergd.

Indien er ooit een bond van verwaarloosde groentenboerenklanten wordt opgericht, zal een der artikelen luiden: het kruid tijm is edeler dan de winterwortel, de

savoyekool is een boer en de basilicum een dichter, de kervel is van adel en de bloemkool een burgerman. Men kan dit alles ietwat bloemrijk zeggen, omdat deze bond nooit zal bestaan, helaas ...

Ik heb u slechts wakker willen maken, in een tijd die geen tijd heeft, om u eens aan een kruid te laten ruiken hoe gezegend en geurig de wereld geschapen is, en om, gezeten op een eeuwenoud stokpaard, u de les te leeren, dat de ware beschaving die is, welke muziek en poëzie zoo noodig heeft als dagelijksch eten en die goed dagelijksch eten niet minder weldadig acht dan een kleine huismuziek. Als wij het daar over eens zijn, welke schatten van harmonie kunt ge dan niet scheppen uit tien centen kruiden!

En in welk een disharmonische en chemische wereld leeft ge dan, met het gepatenteerd fleschje-waar-allesinzit op tafel; probeer het eens ouderwetscher, eenvoudiger en eeuwiger, herinner u eens, dat er kruiden geschapen zijn, en leer er wat mee te beginnen. Ga op avontuur met de marjolein, de tijm en de pimpernel, de kervel en de basilicum, de dragon en de kruizemunt als ge wat van koken wilt leeren verstaan, ge kunt er eeuwenoude en troostrijke werken des vredes mee verrichten; het kost niets, slechts liefde, zorg en kennis, in een woord, goede wereldsche beschaving; datgene, wat Europa dezer dagen zoo bitter noodig blijkt te hebben.

De stronkselderij.

DE eenvoudigste wijze om stronkselderij te eten, die men in Nederland hardnekkig Fransche selderij noemt, is ze in blik te koopen, af te spoelen, op te warmen en van een of ander sausje te voorzien.

De beste wijze is dit op verre na niet, want stronkselderij is een van de vriendelijkste versche herfst- en wintergroenten en ze weet een goede behandeling met een uiterst fijnen smaak te beloonen. Er is zelfs in wintersche groenten weinig beters te beleven.

Ze heeft echter een aantal niet algemeen bekende eigenaardigheden, waarmee men rekening moet houden, wil men ze op haar best eten: men moet voor zijn luttel geld geen al te groote selderijstronken willen hebben, men moet ze eerst afkoken, en men moet de selderij

verkwikken met spek en een schijfje ui, die om zoo te zeggen hààr lievelingsspijzen zijn.

Kies dus uwe selderij niet als het indrukwekkend struikgewas, dat vaak den groentewinkel versiert en dat meer van een heester dan een eerbare groente heeft, maar kies zooveel mogelijk de kleine of middelsoort en daarvan de meest gesloten stronken, het zijn voor de keuken de beste. Breek hiervan vele buitenste bladen af, die meestal voos, hard en beschadigd zijn, snijd er het groen en de toppen af tot een lengte van 15 à 20 c.M. stronk, en snijd dezen stronk van onderen wat bij, dat wil zeggen geef er een net fatsoen aan. Ge hebt dan een gave, blanke stronkselderij en van het afgesnedene is er veel voor een soep te gebruiken, of voor de liefhebbers rauw te eten, bij de kaas.

Aangezien de stronken ten slotte welgeschikt op den bodem van een pan komen te rusten, verdient het aanbeveling de afmeting van deze pan in het oog te houden, wanneer men de stronken snijdt. Er gaan geen walvisschen in een sardineblikje.

Nu wascht men de stronken terdege onder de kraan en vouwt daar de takken bij open: selderij verbergt gaarne eenige rotte blaren, zand en andere ongerechtigheden in haar hart.

Intusschen kookt er een groote pan met water; hier doet men de stronken in en gunt ze, als het weer kookt, een klein kwartier in dit ziedend verblijf. Neem ze er daarna met den schuimspaan uit, leg ze in koud water, verversch het een paar maal en laat ze uitlekken op een doek. Dit is het einde van het eerste bedrijf.

Men kan de pauze tot het tweede gerust een paar uur laten duren. In ieder geval neemt men den tijd voor een zeer belangrijke verandering van het décor. Men neemt namelijk een pan - het kan dezelfde zijn, waarin de selderij is afgekookt - die ruim genoeg is om de stronken te rangschikken, kop aan staart, oftewel om en om, waarbij men ze zoo noodig, als ze wat groot uit-

vallen, al in de lengte in hun helft of in vierdelpartjes verdeelt.

Op den bodem van deze pan legt men echter allereerst en als onmisbaar bestanddeel een ons of anderhalf vet spek, in dunne plakjes gesneden; verder wat fijngesnipperde worteltjes en een dun gesneden groote ui. Op dit geurig bed rangschikt ge nu uw selderij, met een gegarneerd boeket, een weinig peper en zooveel bouillon, dat de stronken bijna onderstaan, benevens een lepel of vier boter. Uit een en ander volgt, dat men de pan zoo dient te kiezen, dat ze noch te nauw, noch te ruim is. Zoo noodig voegt men wat bouillon of water toe; aangezien echter het kooknat later veelal sterk inkookt, zij men zeer voorzichtig met zoutgehalte. De selderij is thans klaar voor wat men een 'braisage' noemt, dat wil ten naastebij zeggen, een sudderen van vleesch, wild, gevogelte of groenten op een bed van de omschreven makelij.

Men brengt de pan tot koken. Wilt ge het volmaakt doen, leg dan over de selderij een geboterd vetpapiertje, doe er den deksel op, zet het in den oven en laat het maar sudderen, gedurende anderhalf à twee uur. Doe het anders óp het fornuis en vergewis u in beide gevallen na anderhalf uur of de selderij gaar is; ze kan echter best twee uur behoeven, dat is al naar haar wil en wensch en soort.

Wees niet eigenwijs jegens de groote meesters van de keuken, die hier spek voorschrijven, want dit verhoogt den smaak zeer en ge neemt het overtollig vet later toch weer van de saus af. De selderij neemt er slechts zooveel van op als ze noodig heeft. Magere selderij is droge selderij.

Het einde van het tweede bedrijf nadert. Neem de selderij als ze gaar is met de schuimspaan uit de pan - ze is thans nogal breekbaar - laat ze op een zeef geheel en al uitlekken en wees zuinig met dit nat, het is goed. Verdeel ze, als het nog niet geschied is, in tweeën of vieren en zorg dat er geen nat tusschen de bladeren

blijft, het zou later de saus verdunnen. En dat ware jammer.

Men kan zeer goed voor eenige dagen selderij van te voren klaarmaken. Men zet dan, zoover als thans gekomen, de goed uitgelekte stronken weg, tot men ze noodig heeft. De selderij is thans eetbaar.

Nu gaat het er als derde en laatste bedrijf maar om, hoe men selderij wil eten. In ieder geval wordt het kooknat zorgvuldig gezeefd en ernstig van ieder aasje vet ontdaan. De ontknooping nadert: het gaat om de essentie.

Bezit men de kunde en den lust een 'jus de veau' te maken, dan doet men in de schoongemaakte pan van de selderij 4 d.L. kooknat, kookt in tot 2 d.L. en voegt 1 d.L. jus de veau toe. Men laat dit twee minuten samen koken, bindt met wat maizena (ca. 7 gr.), opgelost in koude jus of bouillon, kookt het gebonden, voegt, van het vuur, nog 30 gr. boter toe en roert de saus glad.

Wil men het eenvoudiger dan kookt men 6 d.L. kooknat in tot 3 d.L., bindt met maizena als voren of met een petit roux brun. Dat is: smelt 10 gr. boter in een kleine sauspan, roer er van het vuur 15 gr. bloem door en laat dit op een klein vuur zeer voorzichtig en al roerend bruin worden, waarna er met het ingekookte nat een saus van gemaakt wordt, die nog een minuut of acht kookt. Maak ook deze saus, zoo ge wilt, van het vuur, af met boter.

Of anders: rangschik de uitgelekte selderij in een geboterden, vuurvasten schotel, bestrooi ze met gemalen Parmezaansche kaas, boter ze en laat ze gratineeren.

Of, nog anders: maak van het van 6 tot 3 d.L. ingekookte nat een sauce Mornay, die in dit geval het gemakkelijkst zoo zal zijn: de 3 d.L. saus wordt licht gebonden met maizena, men roert er op het vuur 50 gram gemalen kaas door - liefst Parmezaansche - tot ze in de saus gesmolen is en daarna desverkiezend, van het vuur, nog een 30 gram boter.

Wij voor ons prefereeren de selderij-au-jus, dat is

te zeggen een der beide eerstgenoemde manieren. Men warmt daarbij zoo noodig de selderij nog even in de saus, eer men de boter toevoegt en doet ze op, bedekt met de saus. Ook de sauce Mornay dient men over de stronken gegoten op.

Het mogelijk niet gebruikte vocht der braisage kan voortreffelijken dienst doen bij sausen en soepen.

Er passen ons bij de selderij en haar sausen twee nabeschouwingen en een extra-nabeschouwing: wij hebben de woorden ‘jus de veau’ en ‘sauce Mornay’ uitgesproken en bij selderijstronk smaakt, behalve veel anders, een sneetje geroosterd brood met merg.

Om met het laatste te beginnen: met de mergpijp geeft ge u geheel aan de genade van uw slager over en hij aan het rund, dat hij slachtte of thuisgebracht kreeg.

Gij krijgt eenige op maat gezaagde botten thuis en wat daaruit behoort te komen is een juist gaar, gaaf glanzend stuk merg. Veelal echter is het een verwarde en rommelige hoeveelheid - vaak een uiterst geringe hoeveelheid.

Wie een mergpijp - het is het beste er een per sneetje toast te rekenen - eenvoudig in kokend water kookt, verkookt haar. De mergpijp dient afgesloten te worden. De een doet dat met een schoonen lap en een draadje garen, de ander met een welgesnoerde schijf aardappel of ui; het beste is uw slager te zeggen, dat ge óf de meest miraculeuze mergpijpen van het jaar wilt hebben óf geen. Ge hebt dan in ieder geval verhaal.

Men sluit ze, op zijn ouderwetsch ook wel zóó af:

Maak uren van te voren een stijf deegje van water en bloem en plak daarmede de goed afgedroogde einden van uw botten stevig dicht. Laat ze een uur of twee rusten. Dompel ze in ruim heet water en laat het maar zeer zachtjes koken, een minuut of twintig, vijf en twintig. Laat de mergpijpen zoo heet mogelijk op tafel komen, heb geboterden, gepeperden en gezouten toast klaar, hanteer de gloeiende botten in een servet, ga ze

te lijf met een smal lang mes of een speciaal tot dit doel geschapen merglepel... en wacht af, wat u te beurt valt. Laat iedereen in ieder geval dit beseffen, dat merg zoo heet mogelijk gegeten moet worden, wat de pijp ook oplevert... En geef er selderij-au-jus bij!

Er zijn in allerhaast nog twee groote woorden gesproken: ‘Jus de Veau’ en ‘Sauce Mornay’. De ‘Jus de Veau’ is eigenlijk een der klassieke ‘fonds de cuisine’ van de groote keuken, een der kostelijke elixers, waarmede de bekwame kok zijn sausen den fijneren geur en den smaak geeft, die ze haar volmaaktheid verleenen. Er wordt, in een klassieke kokskeuken, een zes of acht uur op gewerkt...

Mocht ge de liefhebberij hebben, maak dan eens om te beginnen, een ordinaire jus. Dat is: neem 750 gram kalfs- en half ossenpoulet, 500 gram beenen, 60 gram spekzwoerd of doorregen spek, 60 à 70 gram wortel, en evenveel ui; peterselie, selderij, tijm, een nageltje laurier, 1¼ L. water, 6 gram zout.

Snijd vleesch, spek en groenten klein, smelt in een pan 30 à 40 gram boter of spek en rooster er op flink vuur vleesch en groenten in, zonder eenig vocht, maar zonder dat het àl te bruin wordt. Voeg het water toe, dat warm dient te zijn, de kruiden en het zout. Laat het zéér langzaam koken, een uur of vier; zeef het, laat het koud worden, ontdoe het van vet en ge hebt een ‘fonds de cuisine’ voor prachtiger sausen, onder andere voor den ‘Canard à l'Orange’. Maar weet wel, dat dit slechts een ordinaire vorm van den subliemen ‘jus de veau’ is; hoewel iets veel geurigers en fluweeligs dan een alledaagsche bouillon...

Zoo is, helaas, ook de meeste Sauce Mornay in onzen haastigen tijd vervallen tot een melksausje of bouillonsausje met kaas, zijnde een nogal doodsche dikke saus. De ware ‘Sauce Mornay’ heeft tot grondslag een ‘Sauce Béchamel’, die iets geheel anders is.

De ‘Béchamel maigre’ heeft als materiaal, op een

halven liter saus: 50 gram gehakte ui, 50 gram gesnipperde wortel, 50 gram fijngesneden rauwe ham of desnoods doorregen spek, 30 gram boter.

Men stooft in deze boter het opgenoemde, de zoogenaamde ‘mirepoix’, gedurende een minuut of twaalf. Men voegt er iets meer dan ½ liter kokende melk bij, zout, peper en geraspte muskaat en laat het zachtjes een minuut of twaalf koken, daarna zeeft men. Men maakt de pan schoon en daarna, daarin, een roux blanc met een 30 gram boter en evenveel bloem, waarvan men met de gezeefde melk in nog een minuut of twaaf een gebonden saus kookt.

Dit is al een zeer eenvoudige en niet al te barbaarsch vereenvoudigde Béchamel, voornamelijk goed bij vele visch en een aantal groenten als prei, asperges, komkommer, salade van krulandijvie. Om er een Mornay van te maken, neemt men, voor 5 d.L. saus, 4 d.L. Béchamel, 60 gram geraspte kaas en 50 gram boter om de saus af te maken. De beste kaas is half Hollandsch en half Parmezaansch of half Gruyère met een van beide, alles belegen en welgemalen.

Neemt men deze saus voor visch, dan lengt men ze aan met sterk ingekookt vischnat. Voor een kip of wit vleesch met evenzeer geconcentreerd kooknat; op de gegeven hoeveelheid met ca. 1 d.L.

Voor onze bovengenoemde selderij wordt er dan ook aangelengd met 1.5 d.L. kooknat, eveneens ingekookt van het dubbele. De bedoeling is de Mornay juist den geur te geven van het gerecht, dat ze vergezelt.

Men maakt deze saus vaak af met wat room waarna men ze nog even koken laat. Men heeft bijzondere zorg voor het zout, aangezien de kaas reeds gezouten is en het nat tot de helft inkookt, en dus eens zoo zout wordt.

De ‘Sauce Mornay’ wordt volgens het goed gebruik steeds óver de gerechten opgedaan en nooit in de sauskom.

Men vertelt u in vele hedendaagsche kookboeken, dat een ‘sauce blanche’ gemaakt wordt uit bloem, een

weinig boter, en water; een ‘sauce brune’ uit vleeschjus en het voorafgaande, een Mornay uit melk, kaas etc., maar dat is niet waar, omdat het niet waar kan zijn. Het is slechts de gemakkelijkste en vlugste nabootsing...

Men kan ook een editie van Shakespeare ‘voor kinderen’ krijgen en er zijn zelfs ‘verhalen uit Shakespeare’ in den handel.

Wat u - ten minste, dat hoop ik - bij een volmaakt gerecht opvalt, dat is altijd de mate, waarin de klassieke keuken er zich in gelden doet: kennis, tijd, liefde en zorg, of kort gezegd een volmaakte smaak of geur, die u met de wereld verzoent. En dat is waarlijk niet gering, als men het wel bedenkt, en in deze hedendaagsche wereld...

Vandaar dat ik iets tegen de vereenvoudigers en bedervers van sausen en Shakespeare, en enkele andereen heb...

Verhandelingen over de visch.

BEHALVE dat men visch koken en bakken kan, kan men ze ook stoven of niet koken, twee minder gebruikelijke handelwijzen in de Nederlandsche keuken, waarbij wij onder stoven stoven, en onder niet koken niet koken verstaan.

Het ergste wat den waren vischeter overkomen kan is het eten van te gare visch. En aangezien nu de algemeenste manier van visch toe te bereiden die is waarbij men haar in gezouten kokend water dompelt en in enkele minuten gaar maakt, waarbij het op een halve minuut aankomt om ze precies goed te hebben; aangezien de beslissing over deze halve minuut een gelukkige, waakzame en knappe kokshand vergt, en aangezien deze wijze dus vele kansen op te gare visch geeft, daarom

volgt hier een pleidooi voor andere manieren met minder risico.

Waarbij, om verontruste gemoederen bij voorbaat te doen bedaren, vooropgesteld zij, dat een doodgewoon gekookte visch, als zij goed, dat wil zeggen zoo versch als mogelijk is, voortreffelijk is; eet ge uw visch dus al best op deze wijze, ga er mee voort.

Rijzen er echter wel eens bezwaren, probeer het dan toch ook eens met het zoogenaamde pocheeren. Onder pocheeren verstaat men het opzetten van den visch met lauw water, dat men zachtjes aan den kook brengt en dat daarna niet meer dan nauwelijks merkbaar koken mag. Des te grooter de visch, des te langzamer pocheert men: de warmte moet den visch tot op de graat kunnen doordringen.

Als het water tot het kookpunt gekomen is, neemt men maatregelen, dat het in dezen stillen staat blijft en niet in een heftig borrelenden. Voor groote visch onder de 4 pond pocheert men, als het kookpunt bereikt is, ongeveer 8 minuten per pond, voor visch van één à twee ons 10 à 12 minuten in het geheel, voor visch van twee à drie ons ongeveer 15 minuten.

Men legt vaak een schoonen linnen doek over den visch in de pan, om in den damp den bovenkant beter gaar te maken. Het pocheeren, waarvan een der voordeelen is, dat de visch even kan wachten, is vooral gewenscht als men den visch iets beters dan gezouten water gunt en hem met groenten en kruiden of wijn bereid: er is dan de noodige tijd, dat het aroma kan doordringen. Laat ons een voorbeeld geven.

Baars in het groen.

SNIJD peterselie, selderij, wortel, ui, prei, kervel en wat er te krijgen is fijn, de ui in lange snippers; en zoo mogelijk ook een handvol snijboonen, eveneens in de lengte in lange dunne reepjes gesneden. Doe er wat dragon bij, tijm, een flinken scheut azijn, peper, ruim

zout en zooveel water als ge voor den baars noodig hebt en kook hiervan in een halfuur een soepje.

Er staat geschreven ‘kook’ en niet ‘trek’. En er staat ook inderdaad geschreven: ‘snijboon’. Acht den schrijver van het recept daarom geen rare dito; de snijboon geeft een licht en frisch peperig smaakje aan het geheel. Probeer het.

Wees vooral niet karig met uw groensel, en laat het wat bekoelen.

De baars gaat nu in het groen en ik neem aan dat ge drie-in-een-ponders hebt. Ze worden, met het op kookpunt brengen mee, in een kwartier, twintig minuten gaar gemaakt. Visch, en zeker gepocheerde visch, is goed als de vinnen gemakkelijk loslaten.

Baars moet hard vleesch houden. Met eenig beleid houdt hij het zoo, en de kruiden en groenten geven een lichte geurigheid die u wèl bevallen zal. Men doet den baars op in het groensel en kooknat: zoo houdt men hem warm tot iedereen om den tweeden vraagt. Het is niet onaangenaam een vorkje van het groensel mee te pikken.

Roer, om eens wat anders te doen, boter tot room, en roer er ruimschoots gehakte peterselie door; en vergeet toch vooral de welgeboterde baars-boterhammetjes van zwart roggebrood tusschen dun, van korst ontdaan wittebrood niet! Ik ken menschen die alleen daarom graag baars eten.

Er is vele visch op deze wijze te bereiden. Een laatste vermaning: zet zoetwatervisch een uur of wat in gezouten water weg, voor het uur van de kokerij slaat. Flauwe visch is geen visch.

Visch in den oven.

Thans een gestoofde visch, of wilt ge secuur zijn: een visch in den oven. Neem een flinke moot kabeljauw of leng, een groote tong, gefileerde tarbot, wasch ze en droog ze. Neemt ge een kabeljauwstaart - dien velen om het eens zoo te zeggen in dit geval als het neusje

van den zalm beschouwen - laat uw vischboer hem dan goed kerven, want gelijk Maart zijn staart roert, zoo doet ook de kabeljauw het, en het is dus gemeenlijk nogal een flink lichaamsdeel dat van buiten te gaar en van binnen te rauw zou worden, als men de hitte van den oven niet de goede kans gaf, via de kerven.

Laat er ook de graat uithalen, of wel fileeren. De dichter Tristan Derême zegt zeer snedig:

> *Si l'on mourait pour une arête dans le corps*
> *Tous les poissons, depuis de siècles, seraient morts*

Maar het feit blijft bestaan dat een vischgraat aan vele tafels tot ernstige tafereeren geleid heeft. Graten zijn het eenige wat men sommige visschen verwijten kan.

Wij moeten den oven in met dezen schotel, zoodat er een flinke ovale vuurvaste noodig is. Ruim en niet diep, want er moet een gouden korstje op, en saus naast.

In den schotel gaat een niet groote ui, aan zeer dunne plakjes gesneden, een paar van schil en pitten ontdane tomaten in partjes, flink wat fijngehakte peterselie, een snuifje tijm, en als ge het waagt het fijngehakte en onder het mes platgewreven partje knoflook. Over het knoflook hierna nader.

Verder behoorlijk zout en peper. Ge hebt den schotel op den bodem eerst ingewreven met een klont boter. Leg de dunne flentertjes ui daarop, rangschik hierboven uw visch en plaats de rest van de smakelijkheden om hem heen. Vul nu den schotel met half water, half witten wijn, of water met het sap van een halven citroen en een half klontje suiker, en zet hem op een asbest kookmatje op een kleine vlam. Laat hem juist tot de kook komen, onderwijl ge den oven heet maakt.

Overgiet af en toe eens en als ge op het fornuis aan de kook zijt, maak den visch dan van boven schoon en strooi er goed paneermeel en oude geraspte kaas over. Leg er niet te zuinig een paar klontjes boter op en zet uw werk in den oven, met het vuur eerst kort er onder, dan langer er boven. Zorg dat er een fraai korstje op

komt, neem daar een kwartier, desnoods iets meer voor en overdruip in de laatste helft nog eens een maal of wat met voorzichtigheid en zonder al het goede er af te spoelen.

Uw nat in den schotel is uw saus, kies den schotel dus niet te nauw of ge hebt er te weinig van.

Deze kabeljauwstaart heeft, in minder ervaren handen, de neiging te gaar te worden. Men kan hem, als men bekwaam is, voor hij den oven ingaat, versieren met een reeks dungesnedein en gekartelde plakjes citroen.

Het kapittel knoflook.

THANS nader over het knoflook. Men verwijt mij een schuldige liefde voor dezen 'oignon violent'. Een kwestie van smaak; een kwestie vooral van hoeveelheid.

De overdaad van den ail zij verre van ons, maar wij zullen tot onzen laatsten adem het eenige geurige teentje verdedigen, waarmede men den slabak inwrijft, en dat menig gerecht lichte pittigheid geeft. Wij zeggen met den dichter:

Honni soit qui médit de l'ail
Et laisse sa gloire en souffrance...

Maar wij erkennen het knoflook gaarne als een in alle eeuwen omstreden gewas. Onze folianten vertellen ons zoowel van den ontdekkingsreiziger in Thibet, waar het verboden is knoflook te eten, 'parce qu'il est inconvenant de se présenter devant les images de Bouddha avec une haleine puante, capable d'empester le parfum même de l'incens', als van den welbekenden professor, die zijn vrienden na zijn scheiding mededeelde:

- Elle était d'Agen, aimait beaucoup l'ail. Moi, je le déteste. Je lui ai dit un jour: Il faut choisir ma chère: l'ail ou moi'.

Hij zweeg, en zeide daarna weemoedig:

- Elle a choisi l'ail!

Waartegenover weer de verzen van Méry staan:

Virgile, homme de goût, a vanté son arome
Dans des vers applaudis par les dames de Rome...

Horatius was er fel tegen, Virgillius was er voor, Voltaire hekelde den veel verliefden maarschalk de Richelieu, die er verzot op was, in een kwatrijn, gezonden aan de schoone maréchale de Boufflers, de latere duchesse de Luxembourg:

Un dindon tout à l'ail, un seigneur tout à l'ambre,
A souper vous sont destinés.
On doit, quand Richelieu paraît dans une chambre,
Bien défendre son coeur, et bien boucher son nez.

Laat ik u, mijn tegenstander, nog zeggen, dat volgens Strabo de schorpioenen een afkeer van knoflook hebben, want, zegt hij, de Messaesylen, de bewoners der Algerijnsche hoogvlakten, bestrijken de pooten van hun legersteden met knoflook, om ze af te doen deinzen.

Ge deelt uw afkeer dus onder anderen met Voltaire, Horatius en de schorpioenen. Wij den onzen met onder anderen Virgilius, Mistral, Alphonse Daudet en vele bekwame eters. Het knoflook is een eeuwenoude twistappel en het zal het blijven, tot de laatste aardbewoner het laatste teentje heeft afgepeld, of weggeworpen.

Verwerp het echter nooit - gelijk geen enkel ding - voor ge het eens geprobeerd hebt.

Wat mij betreft, ik heb reeds onder deze geleerde dissertatie een onverbeterlijken trek gekregen in het een of ander à l'ail...

Over de zoutevisch.

MEN kan iets tegen zoutevisch hebben, namelijk dat ze zout is, maar dan is het de ware zoutevisch niet, en misschien heeft men dus toch wel niets tegen oprechte zoutevisch. Het voornaamste hierbij zijn twee dingen: de kunst van het ontzouten en de kunst van het niet koken.

Alvorens echter deze beide kunsten ter sprake te brengen, zou ik de zoutevisch willen vergelijken met de gans. Niet zoozeer, omdat ook de gans in gezouten toestand - de loffelijke ‘confit-d'oie’ - een aangenaam eten is, als wel omdat, zoo de gans het Capitool redde, de zoutevisch te zamen met de stokvisch Scandinavië gered heeft van de barbaren.

Zij deden dit niet omdat zij zoo hartig waren dat het volk, ze etende, zijn dorst niet meer te lesschen wist met frambozenlimonade en thee, of wat dies meer zij,

maar op veel moderner en economischer wijze. Sedert onheuglijke jaren betrekt men, van de Golf van Biskaye tot de blauwste Grieksche zeeën toe, in de landen waar de wijn groeit, veel stok- en zoutevisch uit het hooge Noorden, en alhoewel de wereld steeds ouder wordt is de ruilhandel zoo jong als ooit te voren: men verrekende de producten uit het rijk van Bacchus tegen die uit het rijk van Neptunus, of nuchter gezegd, men woog in de handelsbalansen visch tegen wijn en alcohol.

Toen nu de Scandinavische landen drooggelegd waren, moesten zij dus evengoed om Neptunus uit te voeren Bacchus invoeren, en men zag het vermakelijke feit ontstaan dat de staat pakhuizen vol verboden waar bezat, en steeds meer pakhuizen verboden waar, tot de pakhuishuur, naar het zeggen van kwaadsprekers, een ernstige post op de begrooting vormde (en de accijns een ernstige leemte). Maar de kabeljauw bleef zwemmen en ging als bacalau gezouten en gedroogd naar het Zuiden, en de kapiteinen kwamen terug met al meer vaten en vaatjes voor de pakhuizen. Tot men ten einde raad de pakhuishuren verminderde, ofwel, anders gezegd, den Noordelijken landen maar weer hun deel van den inhoud gunde. Dank zij de zoutevisch en de handelsbelans. En daarom past het ons bij de zoutevisch een glas te drinken, haar ter eere.

Deze historie, die waar is, en zoo ze niet waar ware, waar zou verdienen te zijn, brengt ons precies waar ik u hebben wilde: op de markt van een zoutevisch-etend land. Laten wij vanwege de onpartijdigheid zeggen, op de markt van Vigo of Barcelona. Daar ziet ge fraaie marmeren fonteintjes, groot genoeg van bekken om een huisgezin met zeven kinderen tegelijk aan het handenwasschen-voor-tafel te zetten; maar in dat bekken wascht geen mensch zijn handen, daarin liggen nette reepjes zoutevisch in een altijd voortstroomend helder water, en vandaar dat de zoutevisch in Barcelona en Vigo zoo goed smaakt: ze wordt goed gewasschen.

Nu zou men dat eenvoudiger kunnen zeggen: ‘Wasch de zoutevisch in stroomend water.’ Maar geef toe dat dit minder indruk op u maakt.

De gewone en verkeerde manier is dan ook de zoutevisch in een groote pan met water te leggen, ze een paar maal te spoelen, en ze aan haar lot over te laten. Wat is het gevolg? De met zout doordrenkte zoutevisch, rustende op den bodem van een pan zoet water, maakt van de onderste zoete waterlagen allengs zoute waterlagen, en blijft dus stevig in de pekel, hetgeen begrijpelijkerwijze niet de beste wijze van ontpekelen is. Vandaar dat ge zoo vaak te zoute zoutevisch eet.

Het behoort dan ook zóó te geschieden: men hangt de zoutevisch, de ‘morue’, de ‘bacalau’ (c'est pour ainsi dire le boeuf des jours maigres) in een pan koud water op. Hetzij dat men ze in een vergiet hangt, hetzij dat men ze aan een dwarsen pollepel aan een touwtje hangt: de zoutevisch dient opgehangen, boven in de pan koud water, en wel voor ten minste twaalf uren, waarbij men òf de kraan op een dun straaltje laat openstaan, òf het water gedurig ververscht. Herinner u de Spaansche marktfonteintjes. Alleen op deze wijze zinkt het zout uit de visch, en wordt weggespoeld. Nog liever een te laffe dan een te zoute visch: een der onweerlegbaarste axioma's der keukenkunst is dat men wel zout bij een gerecht kan doen, maar dat men het er niet meer uit kan halen ...

Het tweede beginsel der goede zoutevisch is dat men ze niet mag koken. Men krijgt dan harde en taaie doode kabeljauw, hetgeen de bedoeling niet is. De visch, van vellen en overtolligheden ontdaan, wordt verdeeld in stukken van omstreeks 50 tot 100 gram en niet te veel versnipperd. Men legt ze in een groote pan koud water, en zet ze op een zacht vuur. Schud de pan nu en dan eens, opdat het lauw en warm zich mengt, en bereken het zoo dat ge na 15 à 20 minuten de visch hoopt te zien koken.

Sla deze verwachting bij het eerste en lichtste borreling den bodem in. Zoutevisch mag niet koken, of ze wordt hard. Schuim het water goed af; laat niet langer dan een tel koken, dus niet eens een halve minuut, en houd de pan zoo heet als het gaat zonder dat de visch kookt. Men noemt dit pocheeren. Het heeft bij alle ziedende vischkokerij vóór dat ge minder gevaar loopt van te gare - dat is slappe en nare visch - en dat ge de visch nog even in het heete water kunt laten zonder ze te verminken, als uw erfoom juist een tafelrede begonnen is, of gij uw saus.

En thans, na veel redekaveling, een recept, Bacalau à la Viscayna, in eere opgedoken onder de palmen van Cadiz. Voor zes personen: een pond zoutevisch, 2 d.L. rijst (180 gram); 2 d.L. tomatenpuree; 3 uien van gemiddelde maat; 2½ d.L. olijfolie; 75 gram boter; een versche paprika oftewel pimiento, ietwat Cayennepeper, een lepel of twee paneermeel.

Pocheer de zoutevisch een kwartiertje, als gezegd. Maak van de rijst met 1 d.L. olijfolie een risotto, met 6 d.L. water, 7 gram zout, en de in reepjes gesneden pimiento. Wees voorzichtig met Cayenne-peper: ze is des duivels. Doe er een draadje of wat saffraan door. En knoflook, of niet. Herinner u hoe men risotto maakt: heete olie, de ongewasschen rijst er in, roeren, het lauw of heet water toevoegen en zacht gaar maken. Onderwijl pruttelt uw tomatenpuree, of gaat uw blikje open.

Snij de ui in dunne schijven, zout en peper ze en haal ze even door het meel. Fruit ze in de rest van de olie. Jawel, dat is een, twee, drie pannen. Klaag mij aan, als het straks niet goed is, en geef toe dat ge voor vleesch, groenten en aardappelen ten minste een gelijk getal noodig hebt.

Goed. Giet het overtollig vet van de uien af, als ze goed gaar zijn; neem een diepen vuurvasten schotel en leg er laag om laag al wat ge hebt in. Dus ten eerste een kwart van de risotto, een derde van de uien, een

derde van de zoutevisch, thans in kleine stukken zonder graat verdeeld, en proef even of ze zout genoeg is, na alle ontzouting. Peper, doe er een laagje tomatensaus over, en ga zoo voort. Ge krijgt dan vier lagen rijst, drie ui, drie visch, drie tomaat. Zet den schotel in den oven, een minuut of vijf, om ze goed warm te krijgen. Maak de boter heet in een pan (3 + 1 = 4) en als ze schuimt, laat het paneermeel er een seconde in bruin worden. Giet dat op de bovenste rijstlaag, en doe op. En alle havensteden der Middellandsche Zee zullen geuren in uw neusgaten.

N.B. Men kan zoutevisch ook met gekookte aardappels eten, maar het is, zoowel voor den gekookten aardappel als voor u, niet zoo prettig.

N.N.B. Men dan dezen schotel ook van stokvisch maken. Hij heeft, hoe dan ook gemaakt, boven andere voor, dat hij voor ieder aantal eters te maken is, en overmorgen nog beter is dan vandaag, of anders gezegd, dat het opgewarmd zeker niet minder is.

N.N.B.B. Eigenlijk zegt mijn Spaansch recept dat men de bacalau óók en welgebloemd bakt in de olie; en de hoeveelheden ui, knoflook, pimiento en tomaat zijn aanzienlijk grooter. Verder hanteert men er de fijngehakte, of gefruite peterselie bij, in overdaad, en ook wisselt men de lagen ui wel af in gestoofde en gebakken ui. Het is werkelijk schandelijk dat eenvoudige boeren en visschermannen zich op Zon- en feestdagen zulke raffinementen gunnen, al kost het niet meer, en al is het zoo goed dat de groote Fransche keuken het recept heeft overgenomen.

- Nou ja, een vischschoteltje, zei mevrouw Janssen, aan wie ik de eer had dit voor te lezen. Mevrouw! Spanje, Italië en Griekenland lachen u uit als ze dit eten. Maar ik wil u gaarne toegeven: men kan zoutevisch ook met gekookte aardappels eten, en dan liefst te zout en verkeerd gekookt.

Over de karpers.

‘**D**E Grieken en de Romeinen, hoewel minder ervaren dan wij in de kunst om visch toe te bereiden’, schrijft Brillat Savarin, die op zijn tijd ook wel eens braaf deftig en vervelend kan zijn, ‘hielden ze desalniettemin in hooge eere, en zij dreven de verfijning zoo ver, dat zij aan den smaak wisten te zeggen in welk water de visch gevangen was’. Waarbij men opmerken mag dat er nu niet zooveel verfijning aan te pas komt om te proeven of een karper uit schoon of modderig water kwam. Trouwens, eere wien eere toekomt, maar de meester van de ‘Physiologie du Goût’ is een meester in de wijsbegeerte van de goede sier, meer dan van de practijk, en Carême, de vermaardste kok van zijn tijd, heeft daar ongezouten woorden over gezegd.

Te zamen, in theorie en practijk, hebben zij de keuken

echter van vele barbaarschheden bevrijd, en Brillat Savarin's woorden schoten mij eigenlijk te binnen, toen ik, een karper ten geschenke verwachtende, en de mogelijkheden overwegende, dat hij gronderig zou kùnnen zijn, de werken der meesters opsloeg ten einde goeden raad te vinden.

Wij hebben weinig vermoeden meer van de hard-handigheden die nog een halve eeuw geleden in zwang waren. ‘Le moyen de faire passer au carpes le goût de vase’ wordt in een van de bekendste negentiend' eeuwsche Fransche kookboeken als volgt aangegeven:

‘Men laat den karper een wijnglas sterken azijn doorslikken, het lichaam bedekt zich dan weldra met een dik slijm, dat men met het mes wegneemt, terwijl men hem schubt. Als hij dan dood is wordt het vleesch vaster en de smaak is even zuiver of hij in stroomend water gevangen was’. Ter verontschuldiging zet de auteur er tusschen haakjes achter: ‘Vieille méthode’...

Trouwens, onze Nederlandsche voorvaderen waren niet zoo veel zachter van aard. Een oud kookboek beveelt als aardig tafelspel aan om van een schotel kreeften er een of twee niet rood te koken, maar ze vlak voor het opdoen met heeten en aangestoken brandewijn te overgieten, zoodat zij, als men het alles snel ter tafel brengt, nog levendig uit den schotel zullen krabbelen, en vroolijken schrik brengen onder de aangezeten vrouwspersonen ...

Het gaat hier echter niet om de opsporing van strafbare culinaire daden onzer voorvaderen, maar om recepten - en een karper dien ge van gronderigheid verdenkt kunt ge het best een week in pension geven bij uw vischboer, of wel na het einde van zijn aardsch bestaan, laten marineeren met azijn en kruiden.

Het wordt verder den grootsten leek die een goed kookboek opslaat duidelijk, dat de mensch sedert onheuglijke eeuwen karper gegeten moet hebben, op zooveel manieren valt de karper te eten. En het blijkt

dat de karper een beste visch is, maar dat men zijn smaak gemeenlijk wat heeft trachten te verhoogen.

De karper, met zijn donker en gouden schubben, heeft iets van een Oostersch edelman in 't harnas. Een reden te meer hem allereerst eens te probeeren ‘à l'Orientale’. Waar ge ook in een keukenboek de peper vermeldt vindt naast de suiker, en den azijn naast de saffraan en de olie, daar steekt het Oosten den neus om den hoek van de keukendeur. En de ‘Carpe à la Juive’ is een onwaardeerlijke visch.

Er zijn duizend-en-een recepten, gelijk het past, en dat bewijst eens te meer dat een recept meestentijds maar een stramien is, waarop men velerlei borduren kan.

Op zijn eenvoudigst zet men den in mooten gesneden karper gepeperd en gezouten een nachtje weg. Tijdig voor den eten hakt men een flinke handvol peterselie, twee indrukwekkende uien (en twee partjes knoflook s.v.p.) per kilo visch.

Men maakt olie wat heet in de pan, smelt er de ui in, strooit daar twee of drie lepels bloem over, en gehakte kruiden, en laat dit alles goudgeel worden. Men lengt dan met water of witten wijn aan en laat een kwartier, twintig minuten koken. Hierna laat men bekoelen, voegt den schoongeveegden visch toe en maakt hem op zacht vuur in twintig, vijf en twintig minuten gaar. Het kooknat wordt ingekookt: het gerecht vraagt een korte saus, die bij het koud worden tot gelei stolt.

Men eet dezen karper vaak koud. Variaties zijn die, waarbij men saffraan en fijngehakte zoete amandelen toevoegt, en de beste variatie is die van den zoetzuren karper. Men voegt bij het kooknat 15 gram poedersuiker, 2 lepels fijnen azijn - dat wil zeggen men kookt 4 lepels azijn tot de helft in - 40 gram Malagarozijnen en 50 gram krenten, te voren geweekt, en de noodige peper.

De Bourgondische keuken levert een goed recept

voor karper uit den oven. Men vult hem in dat geval veelal met een anderen visch, gemengd met kuit, broodkruim, peterselie, champignons, ietwat knoflook.

De karper gaat in een vuurvasten schotel, met twee glazen witten wijn en verder bouillon, hij wordt geboterd, gepeperd, gezouten. Men maakt op het fornuis aan de kook, bestrooid met paneermeel en stooft in den oven gaar, gedurig overgietende.

De vermaarde ‘meurette’ van den Bordelais legt den in mooten gesneden karper in de pan op een bed van gesnipperde ui of gave uitjes, reepjes doorregen spek, een gegarneerd bouquet. Men giet er goeden rooden wijn bij, laat het gaar worden, flambeert met een glaasje cognac en neemt den garen visch uit de pan. De saus wordt ingekookt, men bindt ze met boter en bloem en dient op met gebakken brood, reepjes gebakken spek en kleine uitjes. Uit een en ander blijkt, dat de karper, anders dan de meeste visch, vaak eenigszins als vleesch behandeld wordt. Het vermaardste oude karper-recept - dat van den ‘Carpe à la Chambord’ - bewijst het nog sterker, en het bewijst bovendien wat voor eters onze grootvaders waren. Men koos een visch van 4 tot 6 pond en in de achttiende eeuw behoorde daar een garnituur van zwezerik, hanekammen, kuit, ganzenlever, truffel en duifjes bij. De karper werd bovendien nog gevuld, gelardeerd en gestoofd met ham, spek, wijn, en zoo voorts.

Het gangbare huidige recept à la Chambord is een gevulde karper, waarbij de truffel niet gespaard is, en die in rooden wijn gestoofd wordt, waarna men er ten minste een garnituur van champignons aan toevoegt.

Gelijk bij alle zoetwatervisch zal het goed zijn den karper een uur of wat in gezouten water weg te zetten.

Marseilles groot geheim ontsluierd.

DE Marseillaan snijdt op over alles, hij beweert onder anderen dat Marseille de eenige stad ter wereld is waar men Bouillabaisse kan eten, en de wereld schijnt het nog al eens te gelooven ook, hoewel het in zekeren zin larie is.

Men kan ook op een Nederlandsch fornuis een uitstekende Bouillabaisse koken wanneer men de ware, versche visch, olijfolie, knoflook, en de combinatie van stoutmoedigheid en overleg bezit, die een Bouillabaisse vergt.

Het is waar, dat men zich in Nederland een aantal van de vischjes met hard vleesch niet verschaffen kan, die aan de oevers der Middellandsche Zee welig tieren,

en die volgens den Marseillaan speciaal geboren worden voor zijn kookpot; maar men eet in Frankrijk zelfs wel Bouillabaisse van zoutevisch en harde eieren! En een Nederlandsche Bouillabaisse smaakt best.

Alvorens het recept neer te schrijven, dat enkele sombere geesten wel griezelig zullen vinden - er gaat bijvoorbeeld een sinaasappelschil in, en wie eet er nu vischsoep met sinaasappelschil? - zullen wij het daarom de noodige brieven van adeldom dienen te verleenen. Wij citeeren daartoe niemand minder dan Thackeray, die schreef:

This Bouillabaisse a noble dish is,
A sort of soup, or broth, or brew.
A hotch-pot of all sort of fishes
That Greenwich never could outdo;
Green herbs, red peppers, mussels, saffron,
Soles, onions, garlic, roach and dace ...

En thans aan den arbeid! Voor acht eters heeft men een pond of vijf diverse visch noodig; het gerecht is niet goedkoop, maar het is een schotel waarna er geen tweede op tafel behoeft te komen.

Er is in ieder geval steeds een pond vette visch noodig: het liefste paling, aan mootjes gesneden, of makreel; en verder wat onze Zuiderburen een waterzootje noemen: kabeljauw en schelvisch, tarbot, baars, filets van tong en wat er meer is. Hoewel het niet de ware Provençaalsche manier is, verdient het zeker voorkeur de meeste visch te fileeren en in stukken te verdeelen. Graten zijn niemand welkom en het kan zeer wel zonder graten, staarten, vinnen en koppen.

Van deze graten en onderdeelen en een kabeljauwskop, die klein gesneden is, trekt men eerst met ui, prei, wortel, peterselie, selderij en kruiden twee liter vischbouillon, dien men zeeft na een halfuur, drie kwartier koken. Ook dit mag niet van de Marseillaansche meesters, maar het smaakt en is welbezien spaarzamer.

Eerst hierna begint men met de Bouillabaisse zelf. Men heeft noodig 1 d.L. à 1½ d.L. olijfolie, 150 gram zeer fijn gehakte ui en liefst nog 150 gram fijngesneden prei, een blikje tomatenpurée, ten minste 20 gram zeer fijn gesneden en onder het mes geplette knoflook, twee eetlepels gehakte peterselie en een eetlepel gehakte selderij, verder een weinigje tijm, foelie, een paar geschraapte peterseliewortels, een half klein laurierblad en vooral ook een stuk sinaasappelschil ter grootte van een rijksdaalder, goed schoongeschraapt van het wit. Verder 15 gram zout, peper naar smaak en een goede dosis saffraan.

De visch ligt dus rauw, in stukken verdeeld en in mootjes gesneden, klaar op het aanrecht. Men kiest een pan van goede ruimte - zeker een liter of vijf - en stooft ui en prei gaar in de olie; vooral niet bruin.

Hierna voegt men alle kruiden en groenten toe, de tomatenpurée, de saffraan en zoo voorts, stooft ze een halve minuut mee, legt er de paling en de visch die den langsten kooktijd noodig heeft bij in de pan, laat ze even al stovende marineeren en zorgt, dat de 2 L. gezeefde vischbouillon flink kookt, om niet te zeggen raast, en bij de hand staat.

Men giet deze kokend op de visch en zorgt nu, dat de pan zoo snel en hevig mogelijk vuur krijgt. Dit is een der kokskunsten van deze soep: zij moet ‘bouillir à baisse’, men moet het nat als het ware naar beneden zien koken. Dus geen deksel op de pan en geen vuur te fel.

De ervaring moet u leeren, wanneer tijdens dit proces de verschillende vischsoorten in de pan moeten. Een kwestie van halve minuten. Ze dienen er uit te komen niet als pap, maar ooglijk. De visch moet onder staan; er mag niet geroerd worden in de pan; men kan ze nu en dan even schudden. De olie en de vettere visch binden de soep lichtelijk, die terstond van het vuur zoo heet mogelijk op tafel komt. Een gerecht waarbij de

eters gezeten moeten zijn, vóór de pan tusschen hen in staat. De pan, inderdaad; versierd met een bonten keukendoek. Bouillabaisse is een rustiek gerecht.

Ook hier is de Provençaalsche traditie meestal anders: men schikt daar sneden even geroosterd fluitbrood in een schotel en giet er de soep over, de visch wordt afzonderlijk opgediend. Wie het zoo verkiest doe het zoo!

Het is echter wel zoo aangenaam de volledige Bouillabaisse op tafel te hebben, voor het opdienen nog eens flink met gehakte peterselie bestrooid, en ieder naar zijn keuze van visch en soep te voorzien.

In een royale bui kan men de Bouillabaisse verrijken met kleinen kreeft - in stukken verdeeld. Koopt men deze klaar en gaar, dan gaat hij eerst op het laatst in de soep, genoeg tijd om flink heet te worden. Bescheidener huisvrouwen mogen hier de mossel niet versmaden.

De kokskunst van de Bouillabaisse begint met de kokerij; men moet kokenden vischbouillon of water klaar hebben, zoo fel mogelijk vuur geven, de rest van de visch op het juiste moment toevoegen, en zeer heet opdoen. Vijftien tot achttien minuten is de ware tijd, iets meer, iets minder. Op zeker oogenblik ziet men de olijfolie als zelfstandige zelfstandigheid verdwijnen en de soep binden. Dat slaagt niet altijd precies; maal er niet om - een ander maal beter - en kook er niet langer om: Bouillabaisse mag nooit of te nimmer vischpap zijn!

Bouillabaisse maken vraagt een zekere kordaatheid en handigheid, en gasten die niet bevreesd zijn voor een teentje knoflook. Alles wat het snel aan den kook maken bevorderen kan, dient benut te worden: men geve dus b.v. een paar seconden vol vuur eer de kokende vischbouillon wordt toegevoegd, etc. etc.

Een groote verscheidendheid van visch is een van de aantrekkelijkheden der Bouillabaisse, maar men kan de soep zoo eenvoudig en rijk maken als men wil.

Ze bestaat in ongetelde soorten langs de geheele kust van de Golf van Biscaye tot het Suezkanaal, en

als de Marseillanen beweren dat de hunne de eenige is, dan zijn ze daar Marseillanen voor.

N.B. Een Bouillabaisse echter zonder knoflook, olijfolie en saffraan is geen Bouillabaisse. Dààrin hebben de Marseillanen, en alle andere ware Bouillabaisse-eters gelijk.

N.N.B. Men kan geen Bouillabaisse klaarmaken voor twee personen. Het is een van de gerechten waarbij er ten minste een vier of vijf goede eters aan tafel moeten zitten. Ze eten in dit geval meestentijds voor acht.

De mossel en hare metamorphosen.

OM goede mosselen te eten neme men een Zeeuwsche of Jordaansche keukenmeid, dan wel een kroegjesbaas ergens van den waterkant, of anders enkel en alleen mosselen.

In het laatste geval bezit men op zeker tijdstip een halven of heelen emmer vol van het schoon zwart schaaldier, waaruit een licht geruisch en getierelier opstijgt, de mosselen in dezen emmer immers leven. Als ze dood waren zoudt gij, lieve lezer, het wellicht weldra zijn, en bovendien zoudt gij voor uw dood niet eens goed mosselen gegeten hebben.

Er gaat een legende, dat mosselen eten zijn gevaren heeft. Met een paar eenvoudige zorgen is dat gevaar te

bezweren, menigeen is aan zijn duizendste mossel niet overleden, en waarom zoudt gij het wel doen.

Men dient alleen een oogenblik menschelijk over de mossel na te denken, alvorens haar te hanteeren, gelijk dat overigens in de kookkunst bij de meeste gerechten profijtelijk is.

Als de mensch gaapt is hij niet op zijn best, als hij behept is met kwalen evenmin, en als hij zich uit ledigheid des harten verveelt en zich deswege tracht te amuseeren met wat hem voor den neus loopt, is hij een van de ergerlijkste soort menschen. Zoo nu is het met de mossel, wel is waar niet de edelste, maar toch zeker een eerwaardige zeevrucht.

Tusschen haakjes: een zwarte en glanzende mosselschelp ziet er veel deftiger en netter uit dan een ruige, schilferige en knoesterige oester. Ware de wereld alleen deftig en naar den schijn, dan zou men de eerwaardige mossel eerder een parel toevertrouwen dan de slordige oesterschelp. De Schepper heeft er echter anders over gedacht en doet de parel niet in den burgerman, maar in den zonderling geboren worden; ook is de oester zelfs zonder parel een veel voornamer smakend dier dan de mossel, die men het konijn onder het zeewild zou kunnen noemen.

Voor wie het behaagt geeft dat veel te denken over kunst, menschen en mosselen, en zoo voorts; maar onderwijl ruischen onze mosselen in den emmer. Aan den slag.

Onze eerste handgrepen met de mossel zijn de belangrijkste. De mossel is kort gezegd een massadier, als men er de gevaarlijke elementen niet tijdig uit verwijdert kan er van alles te duchten zijn; doet men dit, dan blijft er tot ieders tevredenheid het beste over. De gevaarlijke mosselen zijn:

A. De Gapende.
B. De Luie.
C. De Verweduwde.

Dit vereischt commentaar. Ik lever het u terwijl wij de mosselen schoonen en lezen. Hiertoe neemt men den emmer mosselen aan de linker- en een leege pan of schaal aan de rechterhand en schrape, van mossel na mossel met een kort sterk mes den overtolligen en plantaardig schijnenden groei langs den rug af. Hierbij ontmoet men eenige zeer begroeide en harige mosselen en zij zijn dat niet voor haar genoegen. Waar een woekering is, daar is zwakte. Houdt allereerst deze mosselen in de gaten, het zullen wel zwakke zusters zijn.

Verder ontmoet ge een aantal wijd gapende mosselen. Werp ze in het aschvat, versmaadt ze evenzeer als gaapzieke menschen, ze deugen niet, ze zijn al half dood.

Ten slotte, en let thans wel op, komt ge op de massa eenige mosselen tegen die niet geheel gesloten zijn en gevoelig voor slechte invloeden. Wanneer ze maar open staan voor zoover dat er het dunste scherpe mes tusschen kan, geef ze dan een korten tik met het mes op den rug. Als ze zich pardoes sluiten, zijn ze uw pan waardig; sluiten ze lui, werp ze van u, ze behooren tot het geslacht, dat de onheilen ter wereld brengt. De mossel, zoo ge ziet, is een zeer menschelijk wezen.

Vandaar dan ook dat er nog een soort mosselen is, dat men schuwen moet als de pest: de schijnmosselen. Als de mosselen u zoo door de hand gaan, schijnt er af en toe een zwaarwichtiger. Pas op, dat is niet de beste mossel, dat is de leege mossel, dat is de gevaarlijke mossel; daar zit slechts modder, slik of steen in. Deze schelp houdt geen levend mosseldier in, het is een verweduwde schelp, die zich, om toch gezelschap te hebben, heeft gevuld met slib of gesteente.

Eén zoo'n mossel zal uw eten nog niet altijd bederven; maar men kan er beter zonder.

Als ge daarom uw mosselen stuk voor stuk ruggelings geschraapt hebt, goed bekeken op de gapers en halve gapers en kwart gapers, duw dan al doende iedere goedgekeurde mossel nog eens stevig zijdelings heen en weer. De ware mossel sluit zich vaster en hechter, de modder-

mossel breekt open onder uw vingers. Een levend mosseldier vecht beter tegen u dan een verweduwde schelp met modder.

Er is tot nu geen droppel water aan de mosselen te pas gekomen. Er behoort zoo min mogelijk water aan te pas te komen. Het water, dat in de mosselenkokerij van belang is, is uitsluitend het water, dat in de mosselen zit. Men kent menschen, die mosselen in ruim water koken; dit zijn de gevreesde Nederlandsche Aardappelkokers, wier eenig culinair beginsel hierin bestaat, dat zij visch, vleesch, groenten en wat ge meer wilt, gaar zieden in overdadig H_2O, zonder den minsten zin voor verloren gaanden geur en goedheid...

Aan het koken echter zijn wij met de mossel nog niet, nog lang niet. De droog geschoonde en gelezen mosselen worden eerst bij vier of vijf tegelijk gewasschen en tusschen de handen gewreven in een groote pan water, gelijk men kiezelsteenen zou wasschen. Dat geschiedt een, twee, drie, en desnoods vier, vijf, zes en zevenmaal in telkens schoon water, en telkenmale als een mossel u door de hand gaat, kijkt ge naar de gapers en luiaards, en tracht ge de schelp scheef open te drukken. Zoo alleen houdt ge de elite van dit burgerdom over. Ga kordaat en zelfs ruw om met mosselen, schok en schudt ze, geef ze in twijfelachtige gevallen, en zelfs in niet twijfelachtige gevallen geregeld een tik op het hoofd, en er rest u een vastberaden, betrouwbare schare van goede inborst. Eerst hierna kan er sprake zijn van toebereiding.

De mosselenkokerij is een gave, gelijk de wildbraderij; het gaat om een halve minuut. Neem een ruim groote braadpan en doe daarin een middelmatige, in zeer fijne ringen gesneden ui, een handvol fijngesneden peterselie en selderij, een snuifje tijm, een kwart laurierblad - en ik? zei het teentje knoflook - en twee d.L. water of witten wijn op twee L. mosselen. Smijt er de mosselen in, zet het op hard vuur met den deksel op de pan. Schudt de zaak na twee minuten om. Schudt het na een minuut

nog eens om, en na denzelfden tijd nog eens, en ken de eensklaps geheel andere les: een open mossel is een goede mossel en een gare mossel, en een te gare mossel is een taaie mossel. De ware gare mossel is malsch en blank, de verkeerd bereide van gommelastiek. Vrees het te gare als bij een biefstuk of een krimpkabeljauw, dat wil zeggen met groote vreeze.

De mosselbereiding begint met een lang voorspel, daarop volgt dit haast altijd te lang furioso; een schoon naspel leidt het spel uit. Wij hebben hier te doen met een oud elementair gedierte, er is veel noodig het van zijn gevaren te ontdoen, er is weinig, maar felle tijd noodig om het eetbaar te maken; er is alle verfijning aan toe te passen om het inderdaad pasklaar te maken voor den meest verfijnden smaak.

Ge hebt thans gare mosselen. Nota bene, om ze goed te koken, schudt ze, en schudt ze, that is the question, gelijk Hamlet zeide, en zet ze daarna van het vuur. Ontdoe, uw vingers brandende, iedere dubbelschelp van haar eene overtollige helft, en houdt de andere schelpenmet mossel wat warm te rechter plaatse.

Ge hebt thans klare mosselen, zeer wel eetbaar met peper, zout, mosterd, azijn, en wat u belieft. Maar het spel begint eerst...

De simpele mossel is goed. De rijke mossel is soms beter. Alleen een duizendpoot kan de bestaande recepten op zijn vingers aftellen. Om het korter te maken, zie hier:

Mosselen à la Marinière; een eenvoudige uit vele variaties: kook twee liter mosselen òf met water en citroen, òf met 2 d.L. witten wijn. Giet het nat voorzichtig af, zoodat er geen zand, klei of bezinksel meegaat, en bewaar het. Spoel de pan om. Stoof een stengel fijngesneden prei, een paar draadjes saffraan en wat tijm met 1.5 d.L. witten wijn, of evenveel water met citroensap tot het nog drie lepels is. Voeg er dan 3 d.L. van het mosselnat aan toe.

Peper en zout deze saus, bindt ze als ge het goed wilt

hebben met bloem en boter, en maak ze als ge het beter wilt hebben nog eens af met in stukjes verdeelde boter. Warm daarin de mosselen - kook niet, maar warm voorzichtig, en dien op met overvloedig gehakte peterselie.

Mosselen à la Bordelaise. Voor zes personen - een eetlustig persoon telt men voor twee, en bij mosselen vaak voor drie, - neemt men 2 L. mosselen, 2 d.L. witten wijn voor de kokerij als voornoemd.

Voor de vermaarde saus: 50 gram splinterfijn gehakte ui, 50 gram wortel en een preitje, alles even fijn, een twijgje of drie peterselie, een kwart laurierblad, 50 gram boter, 3 d.L. mosselwater, twee lepels tomatenpuree, gehakte peterselie, een klein ziertje cayenne-peper, 2 d.L. witten wijn, en nog eens 100 gram boter.

Men stooft groenten en kruiden - de tomaat niet - in de 50 gram boter zachtjes aan tot ze geel zijn, in een half uur. Men voegt 2 d.L. wijn toe, en suddert een uur; als het goed gedaan is, heeft men dan een klein weinig saus, eer een marmelade. Hierbij komt, na de kokerij der mosselen, het kooknat en de tomatenpuree. Kook dit in tot zoover het u de helft lijkt.

Doe er de mosselen en de gehakte peterselie bij; warm, kook niet, voeg de rest van de boter in stukjes toe, schudt het op, doe er het weinigje Cayenne-peper bij, en zoo ge wilt nog room. Strooi er meer gehakte peterselie over en 't is klaar.

Mosselen à la Poulette. Kook ze als voor een marinière. Maak van het mosselwater en van wat vischbouillon een gebonden saus, maak ze af met citroensap en klontjes boter.

Mosselen à l'Indienne. Item dito met een licht kerriesausje van het mosselwater; men kan de zaak à l'Hongroise noemen als men paprika in stee van kerrie neemt.

Mosselen à la crême. Item dito; de saus wordt gemaakt van het mosselwater en wat béchamelsaus, benevens een paar lepels room. Afmaken met room en boter.

Mosselen met selderij-saus. Maak een licht gebonden sausje van mosselwater en een d.L. melk en laat daarin een kop vol zeer fijngehakte stronkselderij, of wel gehakte knolselderij gaar worden.

Selderij en mosselen zijn een van ouds bekend liefelijk gezelschap.

Men ziet: dit zijn vele variaties op één onderwerp, die nog vallen uit te breiden: gekookte mosselen met een sausje.

Er zijn andere mogelijkheden. Men kan mosselen als ze gaar zijn, geheel uit de schelp nemen en snel even braden in de bruine boter. Voeg er dan op het laatst de sap van een halven citroen of wat tot de helft ingekookten azijn bij als ge een 'beurre noire' wilt hebben, en herinner u dan dat dit met zeer veel schuimverwekking gepaard gaat. Voor dit recept zal men nog beter rauwe ontschelpte mosselen nemen.

Men kan mosselen paneeren: neem ze uit de schelp, wentel ze in een zeer dikke witte saus, laat bekoelen en paneer met geklutst ei en paneermeel, waarna de frituurpan er aan te pas komt, kort, en krachtig.

Men kan mosselen in een 'pâte à frire' of te wel beslag dompelen (eerst goed drogen) en daarna aan den frituurpot toevertrouwen.

In dit laatste geval dienen ze rauw, of gekookt, liefst eerst een uurtje gemarineerd te worden met citroensap, zout, peper en olie.

Men kan deftiger dingen doen met mosselen: b.v. Moules à la rochellaise: koken met witten wijn, een klont boter, de bekende kruiden en de gevolgen van een flinken draai aan den pepermolen.

Onderwijl heeft men een vulling klaargemaakt van een flink ons boter, overdadig veel gehakte peterselie, gemengd met een blaadje of twaalf dragon en een fijngehakt gestoofd en bekoeld preitje, benevens zes lepels broodkruim. Dit alles gaat door de haren zeef.

De mossel in de halve schelp wordt bedekt met deze

vulling. Het mosselnat wordt tot een kwart ingekookt, iets daarvan gaat over iedere mossel, men strooit er wat paneermeel over, gratineert in den oven, en dient op.

De mensch behoeft geen fantast te zijn, die ook voor dit recept vele variaties ziet: de mossel in den oven met een of andere vulling of saus, bestrooid met wat kaas of bedekt met een splinterdun stukje spek ... Maar let wel: snel handwerk, of de mossel wordt te gaar.

Nog meer? Men kan ontschelpte mosselen stoven, men kan er een risotto mee maken, men kan er pasteitjes mee vullen, men kan er mosselsaus van maken bij visch. Kortom, de mosselkokerij kent geen grenzen, maar begin ze met goed schoonen en lezen. Dat van den zilveren lepel is niet eens waar; geduld en een scherp oog helpen beter.

Rijst op andere manieren.

ALHOEWEL een schaal volgens de regelen der kunst gekookte droge en losse rijst een voortreffelijk eten is, mits met het noodige toebehooren, de reeds langer dan wij rijstetende volkeren hebben er toch nog een en ander op verzonnen om rijst op andere manieren klaar te maken.

Het mag voor den lateren historieschrijver geen geheim blijven, dat Nederland tot voor kort geen rijstetend volk was. In de mobilisatiejaren, toen de aardappel soms op miraculeuze wijze schaarsch werd, protesteerden de verdedigers van het vaderland veelal heftig tegen de plaatsvervangende rijst, die zij ten onrechte varkensvreten noemden. De eer van het leger gebiedt te erkennen, dat men zijn rijst evenwel vaak als een kleffe pap opgediend kreeg, die de eetbare stijfsel benaderde, en stijfsel is géén best eten.

Rijst, als aardappelen, bestaat in dozijnen soorten, die ieder hun eischen hebben. Ik wil u niet verbloemen, dat het maken van een waarlijk fraaie droge rijst, en het koken van een perfecten bloemigen aardappel bekwaamheid en aandacht vraagt, en, wat de rijst betreft, behalve de vermaarde verhouding van 5 op 2, die de gulden snede van de rijst is, een veelvuldig wasschen, eer men te werk gaat.

Maar goed, het gaat ditmaal over andere manieren.

De simpelste, waarbij ge uw rijst korrel voor korrel gaaf en rul in de schaal krijgt is de Mexicaansche.

Men maakt boter, olijfolie, of vet flink heet in de pan - de boter mag aan den bruinen kant wezen - en men werpt zijn rijst daarin, ongewasschen. Jawel, ongewasschen. Laat het geknetter, dat hierop ontstaat, niet lang duren, maar neem een pollepel en roer het om. De rijst wordt glazig en zelfs bruin, ze mag daarom nog niet aanbranden. De bedoeling is, ze dicht te schroeien, zoodat de korrel later niet stukkookt. Hierna voegt men de gewone hoeveelheid water (of bouillon) toe, in dit geval echter heet, en verder is er niets Mexicaansch aan: de rijst wordt op zacht vuur gaar, heeft een ietwat anderen smaak en is gaaf en groot van korrel. Vrees bij deze vreemde handgrepen in den beginne het vuur niet, de rijst moet werkelijk schrikken en schroeien in het heete vet; den tweeden keer dat ge de zaken aldus bestiert leert ge ook de kunst wel, om ze desverkiezend toch blank te houden. Dit is een voortreffelijk recept voor hen, die sukkelen met de moeilijkheden van een droge, schoon gekookte rijst.

Ik zeide Mexicaansch; maar zoo eten vele Spaansch, Portugeesch en Indiaansch spreken volken hun rijst, en aangezien zij langer en meer rijst eten dan wij, zoudt ge het ten minste kunnen probeeren. Natuurlijk versieren zij deze rijst, al naar hun vermogen, met vele goede dingen der aarde.

Op zijn Spaansch kent men de ‘arroz’ op zooveel manieren als er korrels rijst op een bord gaan. Men

maakt ze met ietwat saffraan gaar in den oven en geeft er kleine visch uit de frituur bij, men heeft ze met mosselen, men heeft ze met vleesch, men hanteert er den oven bij, en zoo voorts.

Ik geef u twee eenvoudige variaties: als uw rijst op zijn Indiaansch oftewel Spaansch klaar is, bak dan snel een ons of wat gehakte biefstuk in de boter en giet het er over; of wel, maar dat is iets geheel anders, heb veel fijngehakte peterselie, kleingesneden ham of gekookte rookworst, garnalen, alle vleesch of visch, al naar het u belieft, en roer dit door de gare rijst. Men neemt ook gare paprika's, aan reepjes gesneden, men neemt ook goede jus, men neemt champignons ... er is van alles mee te beginnen.

Men kan er een hoofdgerecht van maken, of een bijgerecht. Een ‘arroz’ of ‘paella’ schrikt voor niets: voor geen inktvischje en geen klein gesneden en gebraden varkensvleesch, voor geen tomaat of zoute ansjovis, voor geen knoflook of flink gekruiden bouillon van vleesch of visch.

Maar begin kalm aan: een rijst in het heete vet, daarna gaar gekookt en gemengd met peterselie, ham en worst, of wat afzonderlijk klaargemaakten gehakten biefstuk. Als ge fantasie hebt komt de variatie vanzelf.

Men kan nog op zeer vele andere wijzen wijs met rijst omgaan, bijvoorbeeld op zijn Italiaansch. De ‘risotto à la Milanaise’ is een groote schotel, die op geen enkel diner misplaatst mag heeten. Ze vergt tijd en werk.

Voor tien personen (meestal, naar mijn ervaring, eten zes het tot de laatste korrel op) neemt men 600 gram rijst, 100 gram boter, 150 gram ui, 1¼ liter bouillon, een blikje tomatenpurée, 100 gram geraspte kaas, liefst Parmezaansche en Gruyère, half om half.

Verder voor saus en garnituur: een of twee stel kalfshersens, 100 gram champignons, 100 gram ham, 30 gram boter en 15 gram bloem, 3 d.L. bouillon, 1 d.L. room, 2 eierdooiers, het sap van een citroen.

De kalfshersens worden een uur in het gedurig ververschte water gezet en daarna ontdaan van vliezen enz., nagespoeld en verder schoongemaakt, en opgezet met koud water, met een half blad laurier, tijm, een scheutje azijn, zout, peper. Men kookt ze ongeveer een kwartier zachtjes, en laat ze bekoelen in het kooknat. Ze mogen niet te zacht worden. Later snijdt men ze in plakken van ten minste drie rijksdaalders dik; men snijdt ook de ham fijn en de champignons aan plakjes.

Onderwijl heeft men de eigenlijke risotto aan den gang gebracht. Risotto is een rijstgerecht waarbij men alle garnituren kan geven, als bij Spaansche arroz - klein wild, gebraden saucijsjes, visch in vele gedaanten, en dat men mengen kan met dezelfde variaties van ham, worst, vleeschresten, jus, etc. De meeste Risotto verschilt echter hierin van de meeste Arroz, dat er ui aan te pas komt. Men hakt deze ui zeer fijn en smoort ze in de boter of olijfolie of ander vet gaar, maar vooral niet bruin, hoogstens licht goudgeel. Hierna voegt men de ongewasschen rijst toe en laat ze al roerend een paar minuten zoo heet mogelijk worden. De rijst dient, om den schotel goed te hebben, wel eenig gevaar van aanbranden te loopen, maar het te ontloopen. In dezen toestand redt men de situatie juist op tijd door den heeten bouillon er bij te schenken; ietwat peper, ietwat geraspte muskaat.

Even voor de rijst rustig en niet te overdadig aan de kook is doet men er de tomatenpurée bij en roert ze nog eens om: verder gaat het alles op het zachtste pitje. Ge moogt juist bespeuren, dat het kookt, meer niet. Eigenlijk hoort het in den oven, maar dat doet een Nederlandsche huisvrouw toch niet. Een oven is voor schoteltjes met een korstje, en verder voor niets.

Als de rijst gaar is, en dat weet men alleen door ze te proeven, en er zoo noodig nog iets van het kooknat der kalfshersens bij te voegen, roert men er zoo mogelijk nog wat boter bij, dat maakt ze glanzend en

goed. Ze mag niet al te droog zijn, even smeuiig is beter.

Ge hebt dus nu de gesneden kalfshersens, ham en champignons gereed aan de eene hand en de risotto suddert aan de andere. Aangezien de risotto waarschijnlijk een 25 minuten suddert is er onderwijl alle tijd de saus klaar te maken. Meng de 30 gram bloem en 15 gram boter op de bekende wijze, (de boter smelten, daarna van het vuur de bloem toevoegen, door elkaar roeren en op een kleine pit al roerend gaar maken) en maak van deze roux blanc met de 3 d.L. bouillon - men kan hiervoor ook kooknat der kalfshersens gebruiken - een sausje, dat 5 minuten zacht doorkookt. Bindt het verder met de eierdooiers, los geklopt in wat melk, doe er het citroensap bij, van het vuur. Het moet een dik gebonden saus zijn.

Houdt een kwart van deze saus apart om de risotto te versieren; maak van de rest, waarbij het champignonnat is gevoegd, een ragout met de ham, de hersens, de champignons; en houdt dit warm au bain marie.

Alle ingrediënten zijn nu gereed. Doe de risotto in een grooten schotel, schaal of rijstbak en maak ze tot een rijstrand, zoo, dat ge in het midden een holte hebt, waarin het geheel of een deel van de ragout komt. Giet hierover de rest der saus, als ge het hebt nog wat room, en ruim gehakte peterselie: geel, wit, roze, rood en groen: het ziet er best uit, en het smaakt nog beter. Geef de geraspte kaas apart.

Petit oignons à la monégasque.

ALREEDS na enkele recepten verwijt men mij hunne gecompliceerheid. Wat een Lotharingsche of Italiaansche boerenvrouw in een paar Zondagsche uren klaarmaakt, kost menige Nederlandsche huisvrouw blijkbaar te veel tijd. Ja, men moet er wat voor over hebben, of niet. Als alle kunsten, vraagt ook dìe van de goede keuken voor alles tijd en zorg. Maar hebt ge wel eens bedacht hoeveel weken, maanden en jaren er

noodig zijn om een tooneelstuk, een appel, een gedicht, een wijn of een wijsbegeerte klaar te maken? En kost een gramofoonplaat, met twee man naar de bioscoop of een matig etentje in een restaurant meer dan een goede schotel?

Men eet minder, naarmate men beter eet. De kosten komen er wel uit, dierbare landgenoot. Laat ik het u dus nog wat gecompliceerder maken: eet bij deze rijstgerechten eens de 'Petits Oignons à la Monégasque', die ook zonder rijst een prachtig bijgerecht zijn voor veel vleeschschotels en die nu werkelijk, over fijne keuken gesproken, geen zier kosten. Neem een pond kleine zilveruitjes, en doe ze in de pan met een derde liter water, twee wijnglazen azijn, drie eetlepels olijfolie, 50 gram suiker, een klein blikje tomaten-puree, ietwat tijm, een half blad laurier en flink peterselie, peper, een snuifjes zout en 75 gram rozijnen. Breng dit alles aan de kook en laat het op zijn langzaamst gaar worden: dat vergt ongeveer anderhalf uur. Men laat het koud worden en het kan dagenlang dienen tot veraangenaming van de tafel. Het is overigens een recept van den onlangs overleden meester der Brusselsche keuken, Paul Bouillard, die het ter rechter plaatse, in Zuid-Frankrijk, opdiepte. En ik verzeker het u: ge zult hem dankbaar zijn.

De lof van de linze.

HOE somber en zwaarmoedig kan men toch ieder ding ter wereld maken door het wetenschappelijk te behandelen! Er is dezer dagen een geleerd werk over Shakespeare, en de Grieken, enzoovoorts verschenen, waarin er weinig meer van hen overblijft dan grafische voorstellingen; ge ziet een klein kriskrasje en dat is Lady Macbeth in haar nood, ge ziet een groot kriskrasje, dat is Electra in haar klagen; 't is alles ongetwijfeld onfeilbaar juist en het lijkt wanhopig precies op wat er boven het bed van mevrouw Janssen te hangen komt als zij eerstdaags een ernstige angina of haar vierde jonge Janssen krijgt. Laten wij nooit vergeten, dat noch Shakespeare, noch Sofocles, noch mevrouw Janssen ooit veel van zulke kriskrassen begrepen hebben, of zullen begrijpen, alhoewel zij de treurspelen en de kinderen ter wereld brachten; het maakt de zaken evenwel ernstiger

en geleerder; Molière heeft daar te zijner tijd al eens het een en ander over gezegd... Een ding is en blijft zeker: geleerd vertoon geeft aanzien.

Indien ik dus, om de onderhavige zaak gewicht bij te zetten, ditmaal geleerd spreek over gedroogde peulvruchten, is het voornamelijk om den lezer te imponeeren, en eerst daarna te bewijzen hoe voortreffelijk de variaties op dit dorre onderwerp kunnen zijn. Want bij de godin der velden en akkers! wat valt er al niet onder dit kapittel. Daar hebt ge de witte boon. Wat zeg ik, er zijn tientallen soorten van witte boonen. Daar hebt ge de bruine boon, de erwt, de spliterwt, de grauwe erwt en de kapucijnder, de deftige flageolet oftewel het groene Fransche boontje, de stoere gele erwt, in Noordelijker landen geprezen, en de versmade linze - om de rest te vergeten. Altegaar gedroogde peulvruchten, maar o, de ware witte boonen met snijboonen! maar ach, de malsche bruine boonen met gehakt! maar hoezee, de brave kapucijnders op zijn scheepsch! Een mirakel, de flageolets met schaapsvleesch, een victoria, de linzen met spek, en wat ware de erwtensoep zonder splitjes!

Dit heet alles ietwat primitieve kost. Men pleegt te zeggen, dat bij dit soort eten onze voorvaderen groot zijn geworden, en het is een der vele culinaire legenden dat zij eerst ongare boonen uit het water aten en daarna heldendaden deden. De heldendaden zijn meer speciaal verricht in de belegerde steden en op de benarde schepen waar men de wurmpjes uit de gezegde peulvruchten moest kloppen en daarenboven den tijd vinden om ze wat gaar te maken, tusschen twee kanonschoten en het klaarhouden van een pan ziedend pek in; de burger en zelfs de held heeft echter zeer zeker ten allen tijde zijn vrouw of dienstmaagd evenzeer ongezouten de les gelezen als de linzen te zout waren, als de holenmenschen de hunne, als de holenleeuw aangebrand of ongaar ter steentafel kwam. Ik geloof niet aan de historische noodzakelijkheid van een slechte keuken, hetzij in den holen-

tijd of later. De mensch heeft altijd zoo goed gegeten als hij de kans kreeg.

Er was eertijds hoogstens minder keuze; reden te meer den holenbeer met grooter zorg te bereiden...

Men zegt van de Homerische helden met een zeker medelijden, dat zij in hun grooten eenvoud slechts vleesch van het spit aten, met een weinig zout bestrooid. Een vorstelijk gerecht, voor wie ooit zoo een schaap kende, in een verloren Grieksch havenstadje, waar de kok goed was. En er zal ook toen al wel een twijgje tijm bij geweest zijn. De Grieksche gebergten geuren er nog van...

Men zegt van de Caesaren, dat zij maandenlang met hun legioenen leefden van boonen en spek, en men acht dat iets geheelonthouderigs en braafs. Een keizerlijk gerecht, boonen met spek, als men het weet te bereiden. En het boonenkruid is zeer oud.

Meent ge soms dat uw voorvaderen niet wisten wat goed was, en dat gij beter eet, omdat ge doperwtjes uit blik eet, en spinazie in alle seizoenen, en zij ‘slechts’ gedroogde peulvruchten?

Ha! Laat ons ten strijde trekken voor Esau, Julius Caesar en de onsterfelijke geslachten, verzot op snert, linzen en bramstagloopers, zij wisten en weten het.

Wie linzen zegt, zegt Esau en hij zegt er meestal bij, dat hij hem niet begrijpt - waaruit blijkt hoe weinig menschen weten hoe goed linzen kunnen zijn. Immers Esau was een man ‘verstandich op de jacht, een veltman’, en ‘Isaac hadde Esau lief; want het wiltbraedt was na sijnen mont’ gelijk er geschreven staat. Verder weet men dat ‘Jacob hadde een koocksel gekoockt, ende Esau quam uyt het veld en was moede. Ende Esau seyde tot Jacob: Laet my doch slorpen van dat roode, dat roode daer; want ick ben moede’.

Lichtvaardige culinaire geesten hebben hieruit opgemaakt, dat Esau zijn eerstgeboorterecht verkocht voor een schotel wildbraad met linzen in tomatensaus. En vertelt men u in de Provence niet, dat Eva's appel geen

appel, maar een tomaat was, een ‘pomme d'amour’ gelijk de Provencaal zegt? Dit zou dan tevens de tomaat ten tijde van Esau verklaren...

Geleerde mannen spreken echter schande van dezen uitleg. Het was een schotel linzenmoes of linzensoep zeggen zij: vanwege het slorpen.

Vanwaar dan de roode kleur? Wel, de linzen van Jacob zullen niet de ‘grosse blonde’ en niet de ‘lentille verte du Puy’ maar de ‘lentille rose d'Egypte’ geweest zijn...

Eén ding staat culinair vast, of de jagersman Esau het wist of niet: linzen met een jongen gebraden patrijs zijn een gerecht waardoor men Isaac en Esau beter begrijpen kan, hoewel het ware begrip hier vermoedelijk ligt in het simpele feit, dat de jager Esau honger had. Gelijk gij, lezer, na al deze wissewasjes over linzen, thans moet hebben gekregen.

Welaan. Kook linzen of het aardappels waren, hard, slordig en met zout, en ge eet gekookte gedroogde peulvruchten. Dit is vervelend, taai, en smakeloos. Kook ze anders, en ge zult deze al te vergeten boontjes onvolprezen achten.

Zet linzen anderhalf uur te week in even lauw water, giet dit af en werp het van u, spoel de linzen nog eens schoon, en zet ze op in een ruime pan met driemaal zooveel licht gezouten water als de linzen.

Zet de pan op zeer zacht vuur. Het dient wel een uur, of drie kwartier te duren eer de linzen al zwellende aan de kook raken.

Haast is hier bederf. Laat ze dan daarna anderhalf tot twee uur juist aan de kook, meer niet; men mag aan het afgeschuimde water gedurende dien tijd niet meer zien dan een trilling, al stoeiden er nimfen onder; en geenszins een groot geborrel, als hadde een watermonster in de diepte ruzie met zijn eega...

De linze is om zoo te zeggen de kolibri onder de boonen. Ze is klein en snel beschadigd: ze moet zacht-

zinnig behandeld worden. Kookt ge ze hard, dan krijgt ge linzenpap met schillen.

De linze is van nature geurig, daarom suddert men ze met de deksel op de pan.

De linze is van nature droog. Daarom pakt men van den aanvang af op een pond linzen een pond mager, doorregen spek in de pan. Men doet er tevens een ui in, bestoken met twee kruidnagels, een gehakt teentje knoflook, dat hier eeuwenoude burgerrechten heeft en niemand zal opvallen, die het niet weet, en verder een preitje, wat tijm, wat selderij; de meester Carême spreekt van een plak rauwe ham en een ouden patrijs; landelijke recepten van een mergpijp, een kippenkarkas. Dit voor ondernemende en goede verstaanders.

Het mager, doorregen spek en de bestoken ui zijn onmisbaar. Vooral het spek geeft de linze een onnaspeurlijke fijne ziltigheid; goed spek van dezen aard ligt geenszins zwaar op de maag.

Voor het opdoen giet men het nat geheel of nagenoeg af en bewaart het voor soep. De linzen stooft men nog met wat boter op, met wat jus, met wat gehakte peterselie. Het spek, op het laatst aan dunne reepjes gesneden, komt op de linzen; het is samen een even simpel als puik maal. Het is zoo goed, dat het zelfs voor alle gebraden wild waardig gezelschap is, c'est tout dire...

De linze, om echter toch nog wat te zeggen, is een liefelijk voorbeeld van een uiterst eenvoudig gerecht, dat met zorg bereid onverbeterlijk is, en slecht klaargemaakt goed voor varkensvoer. Wees overtuigd, dat de ware linzeneters dit sinds het begin der wereldgeschiedenis wisten, en geloof, als ge eens één keer goed linzen gegeten hebt, niet meer in de slechte keuken der oude volkeren. Sinds de mensch tijd had goed te koken, is er goed gekookt: de linze, die een uur of drie, vier aandacht en zorg vraagt, bewijst het.

De frico, een Spaansch gerecht.

ER bestaat in de kookkunst naast het eenvoudige het allereenvoudigste, gerechten waarbij men naast het fornuis kan indommelen, mits men ieder kwartier even wakker wordt om een luie hand uit te steken. Ziehier een Spaanschen schotel als voorbeeld, die geurig en goed is, de ‘frico’. Vleesch, groenten en aardappelen, alles in één pot, het lijkt haast onbegrijpelijk, dat wij dit gerecht niet hebben overgehouden uit den tachtigjarigen worstelstrijd, en Leidens onzet vieren, terecht met haring, maar minder terecht met den hutspot van ui, wortel en aardappelen, gezien dat er in den jare 1574 nog geen aardappel waren in de Nederlanden...

Zelfs het eenvoudigste gerecht is natuurlijk niet zóó eenvoudig; maar het ligt ditmaal niet aan de kookkunst,

het ligt aan de pan. Het eenige wat men voor een frico noodig heeft is eenig geduld en een goede pan. Deze pan namelijk... Maar daarover nader.

Men koopt, bijvoorbeeld, een ons of anderhalf lapjes, een niertje, een ons of anderhalf varkensvleesch, dezelfde hoeveelheid ham, worst, spek of wat men wil, kortom diverse vleeschsoorten. Op een ons vleesch rekent men evenveel flenterdun gesneden rauwen aardappel, of wat minder; en een paar flenterdunne rauwe uien in schijven. Men snijdt het rauwe vleesch, dat van zooveel mogelijk verschillend nuttig gedierte dient te zijn - fijne menschen gunnen hier bijvoorbeeld de kip een plaats, en kijken niet op tegen een blikje truffelsnippers - in de dunst mogelijke gedaante. Voor den aardappel past hier de beproefde komkommerschaaf, die fijner schijfjes schaaft dan het geduldigste en scherpste mes; voor den ui en het vleesch dit mes, bekwaam en zonder zorg voor den tijd gehanteerd, want alle ingrediënten dienen zoo dun mogelijk gesneden te zijn. Hun variatie hangt van uw beurs af; in het land van oorsprong versmaadt men het fijngesneden knoflook niet.

Spreek vooraf weder met uw slager: hij weet welk vleesch voor een recept als dit het best is.

Maar nu de pan. De ideale fricopan gelijkt op niets zooveel als op het kartonnen of lederen étui waarmede men ten onzent aanzienlijke heeren naar bruiloften of begrafenissen ziet gaan, met name op de hooge-hoedendoos. Een hooge-hoedendoos dan van doeltreffender substantie, die met klemmen of een schroefdeksel, hermetisch of nagenoeg hermetisch te sluiten ware. Vergeef mij dat ik u thans, per abuis, geloof mij, op een gevoeligen teen trapte, want alreeds, geachte huisvrouw, hebt ge iets tegen deze pan. Uw keukenbatterij is zooals ze wezen moet: emaille of alluminium in zeven formaten, als Klein Duimpje met zijn zes gebroeders; maar daar zijt ge er nog niet mee. Om goed te koken heeft een mensch goede pannen noodig, en wat dat betreft is een

Nederlandsche keuken soms een miserabel gezicht: twee van de ‘volledige keukenuitrusting, compleet met groentenemmer en lepelrek’ worden nooit gebruikt eer de andere doorgekookt zijn, en waar is daarentegen uw au-bain-Marie-tje, en uw frituurpan, om van uw speciale vischpan, uw omelettepan en uw hazenpan niet te spreken?

Bueno! Het gaat thans over de frico-pan. In het strikst geheim wil ik u bekennen, dat ik mijn eerste frico in alle eer en deugd heb leeren kennen in een twee-litersgroentenblik, zeer serieus dichtgebonden met een stuk perkament en een sterk eindje touw; deze frico smaakte als de beste, maar ze was wat gedaante betreft topzwaar. Laat ons ten eerste nagaan wat er in een frico-pan gebeuren moet, dat zegt ten beste hoe ze moet zijn.

Men legt op den bodem een paar klontjes boter of vet, en vet de wanden. Op den bodem legt men, met geduld, een laagje van den dungesneden aardappel, geen geholderdebolder, maar een net laagje. Hierna zout en pepert met een klein weinig, en legt er een dunne laag dunne uien op. Hierna een laagje van een of ander vleesch, hierna ui en aardappel, waarna men een weinig zout en pepert, of de truffel hanteert, of af en toe en naar verkiezing wat kruiden, peterselie, selderij, een zweempje laurier verdeelt. En zoo stapelt men, laag na laag, en steeds netjes en bedaard, de frico klaar tot de pan vol is - de laatste en bovenste laag is van aardappel - waarna men het alles eens terdege aandrukt en er wat zure room, vleeschjus of bouillon bijgiet; genoeg om het sappig te houden.

De deksel gaat er op, en die deksel is dekselsch gewichtig. Een frico wordt niet gebakken, gebraden of gesudderd, maar gestoomd. Er mag geen essentie uit de frico-pan ontsnappen, er mag zeker geen kokend water bijkomen. De frico-pan gaat in een andere en grootere pan met kokend water en kookt daarin, tot den rand onderstaande, twee uur; men vult het rustig, dat is dus

niet te hard kokend water gedurig bij; en na verloop van dien tijd licht men er de frico-pan uit, probeert of de bovenste aardappels gaar zijn, en wacht op het angstige moment.

Want nu dient de frico uit de pan omgekeerd te worden op een schotel. Wanneer ge daarin goed slaagt hebt ge een beste vleesch-en-ui-en-aardappelen-pastei, die geurt naar al dit goede: wanneer dit, hetgeen een eerste maal te verwachten is, min of meer mislukt hebt ge een schotel evengoed geurende en smakende gemengde spijs. Maar de bedoeling is een torentje bussekruit, wat stijgt er uit, de geur van alles wat in eigen sap is klaar geworden, een kleine tulband van aangenaam uiterlijk.

Men beseft nu ook waarom al deze fijnsnijderij van belang is: de lagen voegen zich daardoor beter.

De beste vaderlandsche pan voor dit gerecht, dat verrassend smakelijk is - ik ken ten minste een Nederlandsche gastronoom, die het bij voorkeur op zijn verjaardag eet - is wellicht de puddingvorm met vlakken bodem en zonder tuit in het midden, die met deksel en hengsels gesloten wordt. Een andere goede pan is de zoogenaamde hooikistpan. Het zij verder aan uw vindingrijkheid overgelaten; het principe is duidelijk: men stoomt goede dingen gaar, zonder dat er een zier van ontsnappen kan. Wellicht gevoelt ge thans iets voor hutspot met klaprip, voor een vischschotel met rijst, tomaat en ui, op deze oude Spaansche manier bereid. Zoek daar dan uw eigen wegen maar in. Of als wij eens een kippetje uitbeenden, en selderijstronk zeer fijn sneden, en eenige ham hanteerden, of de vaderlandsche stokvisch er eens zoo aan waagden, tusschen lagen ui, aardappel en rijst...

Het ware te probeeren. Ik weet het ook niet, maar ik ben voornemens deze avonturen eerstdaags eens te ondernemen.

N.B. Vergeet niet laag om laag licht te zouten en te peperen. De mensch is, gelijk wij allen weten, een vergeetachtig en van nature traag wezen.

Men geeft frico ‘con chili’. Een chili-saus is wel is waar geen tomatensaus met paprika en een scheutje azijn, maar daar lijkt het toch het best op. Maak een licht gebonden tomatensaus - een zwaar gebonden tomatensaus is een van de gruwelijkste eetbare dingen - en laat ze klaar worden met een klontje suiker, een half wijnglas azijn en de noodige paprika.

Over paprika valt veel te zeggen. Ten eerste dat ze in soorten bestaat, ten tweede dat er soorten zijn die in het geheel niet scherp zijn, maar louter aroma en aangenaamheid - ‘sweet pepper’ is geen Spaansche peper en paprikapoeder is geen cayenne -, en ten derde dat ze als vele dingen versch behoort te zijn, wat in dit geval zeggen wil, van het jaar. Overjarige paprika verliest haar geur en smaak. Hoedt u dus voor de paprika in fleschjes, die jarenlang het sieraad van een winkelètalage waren; er is beste Hongaarsche paprika aan de Amsterdamsche markt, en dit is een van de fijnste en kleurrijkste en weelderigste en zachtste kruierijen, die men hanteeren kan. Ze moet er malsch en nieuw en vooral niet droog of klonterig uitzien. Als ge de ware paprika weet te vinden staat het u vrij uw chili-saus pikant, scherp, of zeer scherp te maken.

En als extra-groente, want de ui is al een perfecte groente? Er is komkommer, er is tomaat, er is altijd banaan.

Eet ze eens minder gebruikelijk. Snijdt de geschilde komkommer in vieren en ontzaadt ze, verdeel ze in kleine partjes en kook ze haast gaar in water en een scheutje azijn met wat tijm en dragon; vooral niet te zacht, maar alleen glazig. Dat smaakt uitnemend in de ‘sauce blanche’, die bij den artisjok beschreven werd, en ook alleen.

Bak heele tomaten even in de olijfolie of de boter, laat den pepermolen er over gaan, strooi er wat peterselie en dragon over en het is ook goed.

Neem niet te rijpe bananen, haal er de schil af, maak

boter bruin, en fruit ze daar voorzichtig goudkleurig in, keer ze met een houten lepel, doe er onderwijl een paar blaadjes versche of gedroogde dragon bij, en laat het nog even zijn gang gaan met een scheut witten wijn, of wat water met citroensap. Het zal u verbazend meevallen, de gebakken banaan, gelijk de frico u verbazend meevallen zal. Twee verbazingen in eenen, wat wilt ge meer?

Ik geef van ganscher harte toe, dat dit allemaal vreemd eten is. Maar iedere week runderrollade met bloemige aardappels en onsterfelijke doperwtjes, uit blik, dat is in ieder geval, al is het meer normaal, vele malen veel vervelender.

Overigens, als één Nederlandsche huisvrouw het eerste gedrukte Nederlandsche kookboek, uit den jare 1510 kende, het 'Notable boecxken van cokerijen', waarin men visch braadt in varkensvet, hazenpeper klaarmaakt met kaneel en gember, en pauw met rozenwater, en paling met stekbessen, dan zou men minder gauw iets over de 'vreemde' keuken zeggen. Men weet nooit hoe iets smaakt voor en aleer men het gegeten heeft; en de Nederlandsche kookkunst is misschien wel een weinig in slaap gevallen bij wat men de nationale gerechten noemt die inderdaad nogal eens de gemakkelijkste gerechten zijn. Ik bedoel, om het kwaadaardiger te zeggen: de gerechten voor luie keukenmenschen en huisvrouwen.

Macaroni en spaghetti.

ER zijn eters, die zich nooit ofte nimmer met de spaghetti of haar oudoom de macaroni willen verzoenen, omdat zij er eens in een van die ingewikkelde gevechten mede gewikkeld zijn geweest waarbij iedere Europeaan behalve de Italiaan de nederlaag lijdt, en bovendien, wat voor een goed Nederlander of Brit veel erger is, waarbij hij ietwat belachelijk is in zijn nederlaag. Laat ons dus ditmaal met het slot beginnen: te weten de kunst om macaroni en spaghetti te eten.

Om deze kunst terdege te begrijpen schaffe men zich een goede reproductie van de Laokoongroep aan. En wat ziet men? Er is bij dit vermaarde kunstwerk eigenlijk niet zooveel slang, en veel meer mensch; maar de slang is den mensch de baas, veel meer dan de mensch de

slang; in een woord, als de mensch de slang beter hanteerde zou het in het geheel geen tragische zaak zijn.

Dit nu is, hoogst grof en onartistiek, maar redelijk gezegd, hetzelfde geval als met den spaghetti-eter (Macaroni kan men nog aan een vork prikken. Spaghetti spot met deze poging, en als men zich op andere wijze steelsgewijs tracht te redden door ze in stukjes te verdeelen, spot ze ook daarmee en glibbert vaak van de vork àf. Bovendien is spaghetti in kleine stukjes iets als erwtensoep zonder varkensoor; het hoort niet zoo).

Men beginne dus met zich de in dezen tijd aan ieder beschaafd mensch uit zijn jeugd bekende kunst van het matjes-vlechten te herinneren, en vlechte van eenige spaghetti met de vork, al wentelend en keerend, een fraai matje, een soort gevlochten spaghetti-pakje.

Dat is eigenlijk alles. Men neme niet te veel hooi op zijn vork, en lette er op het vlechtwerk de grootst mogelijke dooreengeslingerdheid te geven. Immers door deze dooreengeslingerdheid doen, op het gezegde beeld van den Trojaanschen priester van Apollo en zijn beide zonen, de slangen de menschen sneven, en dus dient men de spaghetti met haar eigen wapenen te bestrijden. Zij tracht ù te omslingeren: omslinger hààr tusschen uw vorktanden, en het is kinderspel. Of ga naar Italië, en luister naar uw buurman.

Wilt ge de ware macaroni en spaghetti temmen, dan komt er van te voren nog een en ander aan te pas. De gebruikelijke gebreken van een Noordelijke spaghetti of macaroni zijn, dat ze te gaar en dus lijmerig en smakeloos is en slap en papperig aan elkander kleeft, of wel dat ze, in haar bekendste gedaante, als schoteltje uit den oven (mèt hàm en kààs) nogal eens droog uitvalt. Waarom overigens, in vele huisgezinnen in negen van de tien gevallen de oven alleen gebruikt wordt voor het macaroni-schoteltje, het jachtschoteltje, de panvisch en de aardappelpuree met een korstje - dat behoort tot de culinaire raadselen ...

Men neme dan een zeer groote pan met flink kokend water - macaroni en spaghetti moeten kunnen zwemmen.

Het water wordt gezouten met 8 gram per liter. Zoodra het water weer kookt, geve men juist genoeg hitte om het in dien natuurkundigen staat te houden; niet meer. Het valt niet te zeggen hoelang er gekookt moet worden. De specialisten verzekeren ons dat versche spaghetti en macaroni aan een minuut of zes, zeven genoeg hebben. Helaas; wat men ten onzent koopt is meestal eenigszins belegen, het vergt wel een kwartier, twintig minuten, waarna men de pan op zèèr klein vuur weg zet, om ze nog eens eenigen tijd zonder koken te laten opzwellen.

Koop altijd uw S. & M. in een zaak met flinken omzet. Overjarige S. & M. wordt steeds onhandelbaarder.

Kook ze niet in bouillon; gebruik dien liever later. Kook ze vooral niet te gaar, het ontneemt haar den waren smaak.

Laat na de kokerij alle S. & M. uitdruipen tot op den laatsten druppel water. Natte S. & M. is even erg als kleffe rijst. Ik heb een bekwaam Napolitaansch herbergier bespied, die zijn spaghetti op het vergiet nog eens afspoelde met een ketel warm water, om ze goed schoon en glad te hebben.

Hierna immers doet men flink boter, of olijfolie in de pan, en ‘droogt’ ze, dat wil zeggen, men verdampt het laatste water.

Men neemt op 250 gram - dat is gerekend voor 4-6 personen - wel 80 gram boter om dezen noodigen handgreep te verrichten. De macaroni of spaghetti is hierna klaar voor verdere avonturen, en er behoeft niet altijd ham en een oven aan te pas te komen.

Men kan, in den tijd der aubergines, met twee of drie daarvan en een zestal tomaten, een handjevol gehakte champignons en gehakte peterselie of wat men van deze zaken heeft, een aangename afwisseling maken. Men snijdt de aubergines in plakken besprenkelt ze met zout

en laat ze een paar uur uitlekken, als komkommers. Daarna droogt men ze goed en bakt ze in de olie, als gebakken aardappels. Men neemt ze er uit; vervangt ze in de pan door de gevierendeelde tomaten zonder schil, nat of pitten, en bakt ook deze; ten slotte vervangen de champignons de tomaten, en als ook zij klaar zijn doet men het alles op over en door de macaroni of spaghetti, met flink gehakte peterselie, en gemalen kaas naar verkiezing.

Ook de gangbare Italiaansche manier den schotel op te doen met een goed vleeschnat kan zeer smakelijk zijn.

Men snijdt een stuk rundvleesch, bijv. een ons per persoon in kleine dobbelsteentjes - vraag uw slager welk vleesch hij in dit geval het beste vindt - maakt een fijngehakten ui bruin in het vet en smoort hierin het vleesch goed gaar met kruiden, laurier, tijm, een kruidnagel etc.

Men lengt aan met water of liever bouillon, of een glas of wat witten wijn en mengt dat alles ten slotte door de gereedgehouden warme spaghetti of macaroni. Hierop zijn gelijk het spreekt ontelbare variaties. Men kan kip nemen en varkensvleesch en kleingesneden groente, men kan tomaat en tomatenpuree gebruiken, het knoflook speelt zijn partij, kleine gehaktballetjes noch champignons zijn te versmaden.

Voorop sta, dat het mengsel niet te nat, noch te droog zij; het ideaal is een smeuiige en kruidige schotel, waarin alles past.

In de Provence leert men een niet te versmaden spaghetti-schotel kennen, waarbij de ontzoute filets van een zestal ansjovissen even opgestoofd worden, en niet gekookt, in olie of boter; men voegt daar een lepel of vier tomaten-puree aan toe, maakt het samen heet, strooit er gehakte peterselie over en mengt de ingrediënten, ook die welke ge daaraan per gelukkige ingeving nog zoudt willen toevoegen.

Een Napoliaansche wijze van bereiding is rundvleesch

in bouillon of rooden wijn zoo smoorgaar te stoven met groenten, dat men het alles tenslotte door de zeef kan wrijven, waarna het een dikke saus lijkt. Men legt deze laag om laag in een schotel met de gare spaghetti en geeft ze zoo, zonder in den oven te gratineeren.

Volgt men het eenvoudigste recept - waarbij gemalen kaas de eenige toevoeging is, dan heeft men op 250 gram een 30 gram gemalen Gruyère en 40 gram Parmezaansche noodig. Het verdient aanbeveling eerst de helft van de gemalen kaas door de S. & M. te schudden en deze even op een klein vuur te warmen en te mengen door ze nogmaals te schudden. Eerst daarna gaat men met de rest van de kaas op gelijke manier te werk.

Hollandsche kaas - als men ze gebruiken wil - dient van zeldzaam belegen soort te zijn. Te jonge Hollandsche is niet poederig maar klonterig, en geeft in het gerecht de kaasklontjes, die lang niet iedereen naar den smaak zijn en dezen schotel, die licht en geurig dient te zijn, soms zwaar en vettig doen smaken.

Macaroni en spaghetti zijn gerechten, waarmee men muziek moet leeren maken, nu eens zus, dan eens zoo: een stevige schotel voor geduchte eters, of een fijne en vindingrijke specialiteit van het huis, waarbij noch de truffel, noch de champignon, noch de kostelijkste jus zijn effect mist.

Het begin is het halve werk, dat wil zeggen; men koke S. & M. maar niet zoo zonder omzien, en tot pap; doch met beleid en overleg en tot iets dat smakelijk, sierlijk en met eenige oefening zelfs in ellenlange gedaante wel tembaar is.

Over de zuurkool met toebehooren.

AANGEZIEN de kookkunst van A tot Z gaat, en wij de A van Artisjok gehad hebben, en aangezien er in vele jaargetijden in de deftigste delicatessenzaken op fraaibedrukt blik en in alle kleine groentenwinkels met wit krijt op de pui geschreven staat: Nieuwe Zuurkool, is het verleidelijk na den kop van het ABC den staart te eten. De zuurkool is een van de gerechten, die meest miserabel slecht gegeten worden. Men koopt item zooveel pond zuurkool, giet er water op, kookt het een uur, stampt er wat aardappels door en eet zure kool met aardappel, maar geen zuurkool.

Om de Ware Zuurkool te eten gaat men geheel anders te werk. Men neemt tijd, een flesch droge witte wijn - het behoeft geen mirakel te zijn - een wel-

gekozen assortiment van vleesch en vet, een geduldige keukenmeid, een flinke hoeveelheid water en nog een en ander meer. Het is niet waar dat de zuurkool een zwaar, en het is niet waar dat ze een speciaal Duitsch gerecht is, ze is vermoedelijk klassiek, en deze hooge ouderdom verklaart tevens dat ze tot de hoogste culinaire verfijning is gebracht. De beste zuurkool-recepten zijn die op zijn Elzas-Lotharingsch, waar Duitsche en Fransche keuken om de eer strijden.

Ten eerste dient een zuurkool terdege gewasschen te worden. Er zijn wel kookboeken, die dit expresselijk verbieden, maar werp ze van u. De zuurkool is in de ton gezet om ze te verduurzamen, gelijk de haring; het is niet de bedoeling het zuurkoolnat tot iets kostelijks te maken, evenmin als men haring pekelt om de pekel te consumeeren. Wasch dus uw zuurkool - een pond of drie voor een eter of zes - vijfmaal schoon, in stroomen water, in watervallen, in Niagara's, en druk ze goed uit, telken male.

Neem daarna een diepe pan en vet deze in - in den Elzas doet men dat met het vet van de gans, die de ‘foie gras’ opleverde, maar het mag bij gebrek daaraan bijvoorbeeld ook wat varkensvet, het mag zelfs boter wezen - leg de gewasschen zuurkool in deze pan, en schenk er zooveel van den wijn over, dat ze juist onder staat. Men neemt soms half bouillon, half wijn, of half wijn en half water - de ware Elzasser zweert bij louter wijn en wij zweren het met hem. De resten van een goede wild- of vleeschjus zijn hier niet verspild: alle kool is graag op vet.

Pak een ponds-stuk zuurkoolspek beneden in uw pan - alle spek is nog geen zuurkoolspek, praat met uw slager - en verricht ten slotte de handgrepen die uw zuurkool tot een bijzonderen schotel maken: rasp er een zure appel of twee en ten minste drie of vier rauwe aardappels in, voorzie ze van een tiental peperkorrels, als ge ze weet te krijgen evenveel van de geneverbes, en zet ze zoetjes te kook, voor minstens vijf uur.

Een specialist in ‘Les plats régionaux de France’ die ons weet mede te deelen, wat Montaigne over de zuurkool schreef - te weten dat hij ze niet kende - en dat Marie Antoinette ze speciaal uit Oostenrijk liet komen, benevens dat de zuurkool eerst met de Fransche revolutie burgerrecht in Parijs verwierf, verzekert ons tevens, dat de ernstige amateurs in de Lorraine hun zuurkool den ganschen dag te voren koken en op den dag dat ze gegeten moet worden opwarmen.

De ernstige liefhebbers voorzien de zuurkool tijdig van al wat hun hart begeert: de meest diverse worstsoorten en hoeveel zijn er niet, meer dan ge kent, verder ham, carbonades en alle schoone vleeschwaren; dat wil dus zeggen een uur of anderhalf van te voren. Ik ken er die de zuurkool met champignons bewerken, ja, die er een gesnipperd truffeltje niet ongepast in vinden. Maar het is niet noodig millionnairs-zuurkool te verzinnen, 't zij u alleen medegedeeld om te onderstrepen, dat de zuurkool door bekwaam beleid en fantasie ten hoogste veredeld kan worden.

In deze, en vele andere oeroude boerenschotels, komt men er niet met maten en gewichten, het zijn de hand van den kok, en het koord van de beurs, die beslissen; gelijk, laten wij zeggen, bij de wel versierde grauwe erwten op zijn scheepsch en de stokvisch met toebehooren, die tot de kostelijkste tafelgenoegens te maken zijn.

De eerste geboden zijn deze, dat ge uw zuurkool goed zult wasschen, dat ge er een flesch wijn aan spendeeren zult, mitsgaders voldoende vet - zooveel als de zuurkool wenscht op te nemen en vooral ook niet meer, want vette zuurkool is een der walgelijkste gerechten. Een magere zuurkool is echter in het geheel geen zuurkool. Tracht te bereiken, dat het geen zure en geen vette kool wordt, maar een aardig patrijsje waardig.

Vergeet vooral de geraspte appels en aardappels niet, en begrijp, dat de zuurkool geboren is in een boeren-

schoorsteenoven, en eigenlijk in den oven moet gaar worden. Laat ze dus in ieder geval sudderen, en niet te hoog koken, draai ze gedurig om en houdt het ideaal voor oogen, dat ze malsch en smeuiig en vochtig en niet aangebrand mag wezen en nooit te lang op het vuur kan staan, maar altijd eerder te kort. Daarbij helpt u in moeilijke oogenblikken een weinig water en wijn, en de noodige pannekijkerij.

Napoleon heeft eens een vermaard cavalerie-generaal ontslagen, omdat hij niet wist of de zadelriemen van zijn regiment van Cordovaansch of Italiaansch leer waren, en er zijn vele echtscheidingen ontsproten aan een slechte zuurkool. De warenkennis beheerscht, onder meer, de rijken van Mars en Amor.

Er is nog veel meer met zuurkool te doen. Ge kunt recepten vinden met krenten en rozijnen, met gort, met worteltjes en met een stevige ui - ja, met een kruidnagel of twee daarin gestoken.

Er zijn recepten met knoflook, met saffraan, met champagne, met wat niet .... Ik heb een knappen kok gekend, die er een paar gedroogde abrikozen in verwerkte. Ik ben het niet met hem eens, want waar gaan wij heen als wij de dingen anders willen laten smaken dan zij van nature zijn? Daar ligt de grens tusschen goede kool en apenkool ...

Maar het smaakte, en ook als het niet gesmaakt had, ware het nog wel ergens goed voor geweest: om u te bewijzen dat men ook met den eenvoudigsten schotel experimenteeren kan tot in het oneindige, aleer men er van mag zeggen dat men hem in de perfectie kent.

Over den goeden omgang met varkens.

ER zijn menschen die iets tegen varkensvleesch hebben. Maar er zijn ook menschen die iets tegen konijn hebben. Er zijn zelfs menschen die iets tegen hun medemenschen hebben, als deze konijn, of varkensvleesch of iets anders van dien aard eten. Deze zaken zijn toch niet te verhelpen, en vraag daarom eens aan uw slager u een paar pond van het beste varkensvleesch uit te beenen. Let wel: van het beste.

Er zijn namelijk varkens en andere varkens. Het van stadsvuil en andere narigheden een donker bestaan voerend gedierte, dat in een droevig hok onder den rook van Amsterdam het einde zijner dagen tegemoet ziet, is natuurlijkerwijze minder van vleesch dan een verzorgd en op goed voer geleefd hebbende neef of nicht. Men

fluistert elkaar onder gastronomen toe, dat er in Californië varkens met perzikken gevoerd worden, om de ham een fijner smaak te geven, maar vergeet niet dat Californië in Amerika ligt.

En waar moet dat heen? Op die manier zouden wij de kippen kunnen gaan voeren met gemalen bitterkoekjes, en de karpers met krentenbrood ... Enfin, het was maar om den lezer den geest te scherpen en hem er van te overtuigen dat er varkensvleesch en varkensvleesch is. Goed varkensvleesch is op den schotel zoo blank als kalfsvleesch, en ongaar varkensvleesch geeft de zwaarste droomen die uit een slechte spijsvertering kunnen voorkomen. Dit ter inleiding; en overigens beken ik gaarne zekere voorkeur voor het varken zijn vleesch, omdat het, goed behandeld, hartiger is dan menig ander.

Als ge een flink stuk varkensvleesch hebt - laten we zeggen een kilo - braadt het dan eens niet zooals het uw keukendeur gepasseerd is. Neem 15 gram zout, neem een weinig gedroogde tijm, neem een laurierblad en een dozijn peperkorrels, en nog wat kruiden waarin ge dien dag vertrouwen en fantasie hebt, en rol, hak, snijdt en minusculeer dit alles tot een fijn poeder. Wrijf dit met de hand stevig in het stuk vleesch en laat het zoo een dag staan, of in den wintertijd twee dagen.

Veeg het daarna schoon, braadt het en wees zuinig met het vet of de boter: varkensvleesch zorgt voor zijn eigen vet. Als het klaar is, neem het dan uit de pan, houdt het warm, en maak de jus in de pan af met een weinig wijn en een weinig water, die ge, den houten lepel stevig hanteerend, een paar minuten laat doorkoken, onderwijl ge er alle bruinigheden die de pan bevat in op doet gaan.

Deze droge voorbereiding maakt het varkensvleesch beter, zelfs al laat men het maar een uur of drie in de kruiden staan.

Het kan nog beter. Varkensvleesch wint er bij als men het marineert, en er is van een driepondsstuk een

hoofdschotel te maken voor tien personen, die dan misschien wel niet geschikt is voor fijne bruiloften en partijen, maar waaraan ge plezier zult beleven bij een vriendschappelijken maaltijd.

Marineer het stuk vleesch 24 uur met 4 d.L. wijn, 1 d.L. fijne azijn, 1 d.L. olijfolie, 100 gram gesnipperde ui en evenveel gesnipperde wortel, een laurierblad, een snuifje tijm, selderij en peterselie, een teentje knoflook, zout en een dozijntje peperkorrels. Keer het in deze marinade gedurig om, en neem het er uit, twee uur voor de gasten aan tafel zitten.

En doe het nu weer eens anders als ge gewend zijt. Droog het stuk vleesch terdege af en braadt het in een paar minuten bruin. Of wel, leg het met den vetten kant naar onderen in de pan, leg er de groenten van de marinade omheen, zonder het vocht, en zie al keerende en wendende toe dat het vleesch vet en vocht afgeeft en het vocht inkookt, totdat deze groenten geel worden.

Braadt ge het stuk vleesch op de gebruikelijke manier eerst bruin, geef dan daarna wat minder vuur, doe er de marinade en de groenten bij en ga voort tot het nat tot een derde of vierde is ingekookt.

Zijt ge op de andere manier te werk gegaan, voegt dan eerst na dit eerste bedrijf het nat der marinade toe, en laat de saus kort worden. Het geheel ruikt nu reeds zoo, dat uw buurman jaloersch wordt, of wel - in het geval hij in deze dingen bekwaam is, u vraagt of gij er ook een stuk goed geschraapte citroenschil in pleegt te doen?

Hadden wij dat nog niet gedaan? Een ernstig verzuim! Dat had dan moeten gebeuren, zoodra het vleesch in de pan ging. De jus van varkensvleesch moet namelijk frisch en pittig zijn, en vooral niet vet, gezien de neiging van varkens dit reeds van nature te zijn. Vandaar de marinade en de citroenschil en zoo ge wilt wat citroensap naar smaak.

Men rekent voor een driepondsstuk ongeveer anderhalf uur in de pan, standvastig overdruipende, en van tijd tot tijd wat bouillon of nat toevoegend, waarvan ge een d.L. of twee zult noodig hebben.

Het beproefde middel om te weten of het stuk gaar is, ligt in de verstandige hanteering van een breinaald, die men in het dikste van het vleesch steekt: ze moet er zonder te veel moeite in en uit gaan, en er mag geen roodachtige jus meer in de opening komen parelen.

Wilt ge de saus simpel, neem dan het vleesch uit de pan, zeef het vocht, druk het goed uit en bindt de saus, na ze ontvet te hebben.

Wilt ge een 'poivrade à la crême', giet dan de inhoud van de pan in een schaal, en neem er het vet af.

Giet in de pan, precies zooals ze achterbleef - het vleesch is apart weggezet - een d.L. goede azijn, een twaalftal peperkorrels en kook dit in tot een flinken lepel, meer niet. Voeg hierna de ontvette jus en de groenten en kruiden toe, en een d.L. of twee room, en laat dit alles een kwartiertje sudderen. Zeef de saus, druk alles goed uit, en bindt ze. Warm er zoo noodig het stuk vleesch nog voorzichtig in op. De saus behoort licht gebonden te zijn.

Als men dit stuk vleesch - eenvoudig of fraaier toebereid - nu eens wil versieren, snijdt dan appelen in dunne geschilde schijven en rangschik ze, elkaar half bedekkend, dakpansgewijs op den varkensrug. Of wel neem daar halve schijven ananas voor. (Jawel, ananas, en praat en protesteer er niet over voor ge het gegeten hebt. In Bordeaux b.v. eet men bij de oesters gebraden worst of gebraden worstjes, en het is uitstekend).

Bevestig deze appel- of ananasschijven met enkele spitjes hout, zooals die welke voor cocktailhoutjes, en ook als wijlen tandenstokers in den handel zijn voor weinig gelds, of wel uw versiering glijdt er af. Bestrooi ze met wat gemalen kaas en een klontje boter of wat, en laat er in den oven een korstje op komen.

Het spreekt dat bij deze versiering uw varkensvleesch een minuut of tien eerder uit de pan gaat, omdat het nog in den oven gaat. Dat geeft u overigens den tijd op het fornuis de saus te maken, en in den oven de versiering. Het staat liefelijk, dit ananas- of appelendak, en het wijst u op de goede harmonie tusschen gebraden appelen en varkensvleesch. Gebraden appelen smaken uitnemend bij dit gerecht. Braadt ze eenvoudig, of houdt u aan groenten en aardappels, en maakt van den appel het toegerecht, het toetje, de na-schotel.

Steek het klokhuis uit een appel, en steek het wat ruim, want de appel moet gevuld worden; schil ze niet. Doe wat boter en een paar lepels water en witten wijn, of water met sap van een citroen en wat suiker, in een vuurvasten schotel, vul de appels met een mengsel van fijngehakte gember en noot of amandel, een ziertje kaneel en wat boter. Des te fijner gehakt, des te beter.

Kurk, om het maar zoo te zeggen, den appel van te voren aan den onderkant met een stukje van het uitgestoken klokhuis, en als ze gevuld is, leg er dan een klontje boter op. Kies den vuurvasten schotel zoo dat het aantal appels hem ongeveer vult, zet ze in de niet al te heeten oven en maak ze al overgietende gaar.

Men kan dit nog wat beter hebben op verschillende manieren. Men pelt b.v. wat meer noten en neemt wat meer gember, en doe deze ook in den schotel. Men kan de saus met room verfraaien, men kan er een scheutje cognac bijdoen, en men kan van dat scheutje cognac ook een zeer schoon schouwspel maken, door er den appel op tafel mee te flambeeren.

Flambeeren is, herinner het u, de reden dat alle Nederlanders in Parijs altijd Crêpes Suzette willen eten. Herinner het u: men giet wat likeur over den appel en steekt ze terstond aan. Dit doe men natuurlijk niet recht onder een zijden lampekap, en voor aanvangers is een kleine generale repetitie niet ongewenscht.

En waartoe dient dat nu? vraagt een verontwaardigde

huisvrouw. Mevrouw, ik weet het misschien, maar laat ik u eerst een wedervraag stellen: Waartoe dient de Mont Blanc? En is het in ieder geval geen mooi gezicht?

Het dient bovendien om den appel nog een zekeren smaak te geven. Als ge 't niet gelooft, eet ze dan eerst zonder en daarna met brandgevaar, en ge zult den gevaarlijken appel verkiezen boven den ongevaarlijken.

Het runderlapje.

WAT is er doodgewoner dan de runderlap, en toch, wat valt er van den runderlap niet te maken, en niet te maken? Ieder mensch van middelbaren leeftijd en zelfs menig jeugdiger persoon, heeft hem tusschen de tanden gehad als een ietwat houterig en hard lapje vleesch, dat smaakt alsof men het uit de ruïnes van een uitgebrande slagerij gered had, en dat dan nog een uur te laat. Met de te gare schelvisch en den te kleffen aardappel, om van overgare patrijs en ongare zuurkool niet te spreken, behoort het lapje somtijds tot de schanden onzer vaderlandsche keuken ...

Er zijn echter andere lapjes, en de ware lapjes; van vele goede geuren doortrokken, malsche, donkerbruine en weldadige, lang doorsudderde en gesmoorde lapjes, meesterstukken van eenvoudige en bekwame kookkunst. Heeft niet een Fransch gastronoom van naam verzekerd, dat hij in Nederland een nationaal gerecht at: ‘rendèr-

law' met 'roodékol', dat alle beschrijvingen tartte...

Dit onvolprezen gerecht kost alleen eenige zorg en dertien centen ingrediënten meer dan het houten plankje vleesch-in-de-vettigheid, dat het lapje is der slordige keuken ...

De eerste fout van menige Nederlandsche huisvrouw is, dat zij liever iedereen aan tafel een lapje vleesch van èèn ons geeft, dan de helft van een lapje van twee ons, hoewel dit volgens Bartjens berekend op hetzelfde neerkomt, behalve dat de helft van een lapje van twèè ons veel sappiger en malscher is dan een lapje van èèn ons. Koop runderlapjes van ten minste twee ons, en spreek met uw slager.

Het runderlapje is namelijk, gelijk men weet, een onderdeel van het rund, het kan dus niemand verborgen blijven, dat er onderscheid is tusschen een lapje van den zwartbonte, die zich slechts een enkelen zomer spiegelde tusschen de bloemen en bladeren der witte waterleliën of de glibberige aangezichten der goud-en-groen-oogige kikkers, en een lapje van zijn vader, moeder, of naaste familie, die meer jaren te pronk hebben gestaan tegen den schoonen vaderlandschen blauwen hemel, en die wellicht wijzer, maar ook taaier zijn ...

Daarom raad ik u aan uw slager, die het rund kent, waarvan gij het lapje zult eten, en die, wat men te vaak vergeet, van nature een bekwaam lapjeseter is, te vragen hoe lang hij het lapje dat hij u snijdt zou sudderen en smoren, als hij het eten moest. Dit kan namelijk varieeren tusschen anderhalf of twee uur, en een uur of drie vier; al naar de zomers, die het rund telt. Een te lang gesmoord lapje echter heb ik zelden van mijn levensdagen ontmoet.

Neem dus lapjes van flink gewicht. Maak uw boter heet, droog uw vleesch goed af, en maak het op een hartig vuur fraai bruin.

Hierbij moet ik u spreken over een voorspel. Het verdient aanbeveling om, als men op flink vuur braden wil, de boter te clarificeeren, dat wil zeggen, ze zeer

voorzichtig te verhitten in een sauspan. Ge ziet er te gezetter tijd een wit schuim op komen, dit zijn de partikelen, die uw boter bij het braden te snel bruin maken, en zelfs doen verbranden. Schep ze er met zorg af, ge houdt een ietwat donkerder boter over, die ge nog eens schuimt, en die daarna de ware bakboter is.

Voeg er een scheutje olijfolie bij. Olijfolie verdraagt ongestraft veel hooger temperaturen dan boter, en zoodoende bakt uw lap, of wat het een ander maal wezen mag, zonder vrees of blaam donkerbruin, en dicht. In dit eerste stadium in de pan is het lapje haast een biefstuk; het wordt dichtgeschroeid.

Daarna echter verandert het van een vleesch, dat men met temperament braadt tot een vleesch dat men met het langzaamste beleid stooft. Men leert op het runderlapje de nationale kunst van het sudderen. En wel aldus:

Maak met een lepel warm water het baksel los in de pan. Voeg een stukje foelie toe - een lapje zonder foelie is als een schip zonder roer - benevens een kwart blaadje laurier, wat tijm, een blaadje of drie van het kruid basilicum, een druppel of vier, vijf citroensap, en desverkiezend een kruidnagel, en begin uw langzamen arbeid.

Dat is: laat het lapje zoo langzaam mogelijk stoven, keer het regelmatig, om het kwartier, en houd de jus glad door ze met scheutjes warm water, en als ik u raden mag, met een lepel of wat drogen witten wijn te voeden, en doe dat uren lang: het liefst twee uren voor een jeugdigen runderlap, drie of vier uur voor een bejaarden. Het lapje moet iets worden, dat malsch blijft en op de tong smelt, en niet iets, dat droog of hard wordt. Dit wordt het onder de handen van die onbekwame en slordige vrouwspersonen, die niet naar haar vuur kijken, en patrijs, lapje of nierstuk als één vleesch beschouwen. Alsof de grisant, de dahlia en de vergeet-mij-niet één bloem, de Bordeaux en de Bourgogne één wijn waren ...

Het lapje echter is de vergeet-mij-niet onder het vleesch ...

Overdruip het, verwen het, let op uw pitje, laat het

vooral niet koken, smoor het - dat wil zeggen, houd bij al deze lapidaria uw deksel op de pan - en ge zult de ware lapjes eten.

Aangezien het ware lapje smeuïg is, verdient het aanbeveling de jus in harmonie te brengen. Neem uw gare lapjes uit de pan en bind de weinige kostelijke jus lichtelijk, lichtelijk, met een weinig boter en bloem, dan wel maizena, op de hopelijk bekende wijze. Ge hebt dan het lapje op zijn doodgewoonst.

Er zijn andere mogelijkheden. Bij een varkenslapje laat men graag een schoon geschraapte krul citroenschil en een blaadje dragon meestoven, bij een kalfslapje eens een keer een snuifje kerrie, zooveel als op het wit van den nagel van den pink van de huisvrouw gaat, en dan nog iets meer.

Men maakt lapjes verder al naar verkiezing af met een paar lepels tomatenpuree, een minuut of tien voor ze ter tafel komen; met room en paprika, op zijn Hongaarsch; of wel, men stooft fijn-gehakte prei smoorgaar met water of witten wijn en lengt het sudderende lapje later met het weinige gezeefde nat aan - ik laat de tallooze variaties aan uw goeden smaak over: men kan lapjes marineeren, men kan een uitje of wat meestoven, men kan er een Bordelaise bij bereiden, uit ui, rooden wijn, kruiden, of een Soubise, uit ui en bouillon gestoofd.

Ten slotte is het lapje, onder anderen, een prachtig grondbeginsel voor een hutspot, die u belangrijker schijnt als men ze ‘à la grandmère’ dan als men ze ‘op zijn ouderwetsch’ doopt. In ieder geval is de beste pan hiervoor een van die zoogenaamd verouderde hooge roodbruine aardewerksche stoofpotten, die zich niettegenstaande alle moderne metalieke idealen terecht gehandhaafd hebben, omdat zij met hun dikken wand het werk langzaam maar goed doen en daarna een garen inhoud langer heet houden dan eenig andere.

Leg daarin op den bodem een paar sneden doorregen spek; voeg er de bruin-gebraden lapjes en hun jus bij, een paar uien met een kruidnagel bestoken, zooveel

slaboontjes als u past, een paar van schil en pitten ontdane tomaten, peterselie en selderij, selderijknol in partjes, stronkselderij, driekwartgare witte boontjes, en wat ge wilt; leng het aan met wat bouillon, kruid het, doe er een halfuur, drie kwartier voor het einde wat geschilde en gevierendeelde aardappels bij - kortom, doe er alles in wat u smakelijk lijkt in een hutspot, en alles op een tijd, dat het goed gaar kan worden. Neem er een uur of twee, drie voor. Laat het sudderen met het deksel er op en ge hebt een even ouderwetsch als geurig in zijn eigen goede sappen gaar geworden een-pans-gerecht, als het u belieft vroegtijdig te verkwikken met een kippenboutje of op het laatst met iets als Frankforter of andere worstjes. Niemand heeft ooit de grenzen van den hutspot vastgesteld; ze behooren tot de weinige, die het u vrij staat zonder formaliteiten aan uw laars te lappen, maar gebruik daar een lapje bij, opdat het u wèl bekome ...

Lamsbout gemarineerd.

ER zijn menschen, en hun naam zij Pieter Andrieszoon, die alleen lams- en schaapsvleesch eten in Frankrijk, Engeland en bij onze Zuiderburen. Het Nederlandsche lam, zeggen zij ...

Wat zij er echter van zeggen mogen, er sterven in Nederland zooveel lammeren voor de Antwerpsche, de Brusselsche en de Londensche markt, dat het niet aan het lam kan liggen, maar waarschijnlijker aan de Pieter Andrieszonen en hun keukenmeid.

Behalve deze gezegde Andrieszonen zijn er vele menschen in Nederland, die geen lamsvleesch eten, om andere en particuliere redenen. Een lamscoteletje is nog wel deftig - maar een lamsrug of een lamsbout is te weinig in eere. Laat ons daarom deze maal eens lamsbout eten, en wel gemarineerd.

Hiertoe begeeft gij u allereerst naar de Nieuwmarkt

en koopt daar in den van ouds vermaarden kruidenwinkel, waar de houten slang met het gouden hoofd boven de toonbank hangt, voor een dubbeltje coriander, voor een dubbeltje gedroogde geneverbessen en voor een dubbeltje basilicum en voor een dubbeltje rozemarijn en marjolein. Dat is voldoende voor een heel schaap, maar ik zweer u dat ik niet zal rusten aleer iedere respectable keuken in Nederland weer een kruidenkastje bezit, en overigens komen ze bij vele andere gerechten te pas.

Hierna koopt gij, twee dagen voor ge ze eten wilt, een lamsbout van drie, vier pond, en ge zegt uw slager hem van been, vet en vliezen te ontdoen, en in een net fatsoen te snijden, dat wil zeggen zoo dat ge een fraai stuk vleesch hebt zonder aanhangselen en uitsteekselen, en niet eenige samenhangende onderdeelen van het lam.

Ik voor mij, ik verkies mijn lamsbout zonder vet; lamsvet is wat sommigen bij lamsvleesch tegenstaat. Wilt ge aan fijne keuken doen, laat den bout dan met spek lardeeren.

Bindt hem zoo noodig met een draad in goeden vorm en legt hem tweemaal vierentwintig uur in de marinade.

Van de vele marinades zij ditmaal een gekookte gekozen. Laat 100 gram gesnipperden wortèl, naar smaak 100 à 200 gram prei of ui, een goede hand vol groene selderij en een andere goede handvol peterselie met een fijngehakt partje knoflook een kwartiertje stoven, liefst in wat olijfolie; voeg dan daarbij een twaalftal geneverbessen, een kwart laurierblad, een weinig coriander en een weinig van het kruid basiel en het kruid marjolein en het kruid tijm, benevens, als dit alles geoorloofd is, een flesch rooden of drogen witten wijn, een d.L. fijnen azijn en een d.L. olijfolie. Laat het een halfuur zacht koken met den deksel op de pan; ruik het eens en verheug u, en laat het bekoelen.

Hierna zet men in deze marinade en liefst in een toegedekte steenen pot den bout weg, licht gezouten,

en van een tiental peperkorrels voorzien, en keert hem in den loop der twee dagen gedurig eens om.

Met zoo een marinade volgt men zijn eigen smaak. Men kan ze ook ongekookt toepassen; men kan het een of het ander weglaten en het ander of het een in grooter hoeveelheid nemen; de een zweert bij geneverbessen en rozemarijn, de ander bij coriander en basiel, en zoo voorts. Neem voor den azijn vooral een fijnen azijn en geen schrijnenden goedkoopen; neem er zoo ge wilt wat meer van, maar vergeet niet, dat dit uw glas wijn bij den lamsbout niet ten goede komt. En vergeet den d.L. olijfolie niet: ze vormt een laagje op uw marinade dat de geuren in de diepte afsluit en bewaart.

Lamsvleesch uit de marinade vraagt als braadtijd een kwartiertje, twintig minuten per pond; wat minder als ge het in den roodsten Engelschen trant, wat meer als ge het aan den garen kant wil hebben.

Alvorens echter te braden, dient men het met de alleruiterste zorg van alle kruiden en aanhangselen te ontdoen en daarna even zorgvuldig af te drogen, en nogmaals af te drogen. Vochtig vleesch braadt niet schoon bruin. Men braadt het, in de heete schuimende boter, eerst op flink vuur, later wat zachtjes; voor een driepondsstuk dus ongeveer een uurtje.

Ondertusschen heeft men de marinade al gezeefd, de groenten goed uitgedrukt door de zeef, en dit onwaardeerlijk vocht van vet ontdaan. Er staan u vele sausen ten dienste, hieruit te vervaardigen.

Wilt ge het goed en simpel, kook dan dit nat van de marinade in tot een halven liter, of minder, proef het, en maak het zoo noodig op smaak.

Voeg het daarna bij uw in dezen tijd bruingebraden bout en laat het een laatste kwartiertje meedoen. Als de bout gaar is, neemt men hem er uit, om de saus te binden met wat boter en bloem, b.v. 25 gram boter en bloem, met een vork terdege dooreen gemengd tot een deeg en daarna in kleine stukjes verdeeld.

Deze gaan in de zachtkokende saus, en worden er

doorgeklopt; de pan gaat terstond daarna van het vuur, want bij deze wijze van binden is kokerij uit den booze. En wij zijn klaar.

Gelijk bij vele gekruide sausen en die, waarin azijn verwerkt wordt, zal het goed zijn, ze halverwege haar bestaan te voorzien van een klontje suiker; dat haalt den smaak op, zegt men, en het geeft alle saus een glans.

Ik raad u ook aan, bij het braden een of ander kruid, dat dien dag uw fantasie behaagt mee te braden. In dit geval het best een blaadje of wat basiel of kruizemunt.

Ge ziet, men speculeert bij dezen lamsbout nogmaals op uw fantasie. Probeert het de eene maal eens met wat meer van het kruid A in de marinade en de andere maal met wat meer van het kruid B - want ik ben overtuigd, dat ge hierna ten minste eens per maand lamsbout eet.

Geef er als groente een schaal flageolets bij, bereid op de wijze der linzen: een uur of drie geweekt in lauw water, gekookt met een stuk doorregen spek, en zoo langzaam mogelijk, dat is dus in eenige uren gaar gemaakt.

N.B. Dit recept voor den lamsbout is ook goed voor ree- en hertenvleesch.

N.N.B. Een lid van de familie Pieter Andrieszoon, die ik met dit recept in kennis mocht stellen, heeft gezegd dat men met zooveel poespas wel een oude schoenzool smakelijk kan maken. Mocht deze persoon dit ook tot u zeggen, zoo zette men een schoenzool twee dagen in licht gezouten water, behandel ze daarna als den lamsbout en vrage hem ten eten op het een, en goede vrienden tegelijkertijd op het ander.

Zeven kippen en een haan.

GELIJK er in het grijs verleden van Amsterdam een tijd is geweest, dat de dienstmaagden alvorens zich te verhuren bedongen dat zij slechts tweemaal in de week zalm behoefden te eten, en dit was vele jaren voor de uitvinding der blikjes en vanwege de overtalrijkheid van de zalm te dien tijde, zoo zijn er nog heden ten dage vele oppassende pension- en hotelgasten, die er alvorens te huren, op staan niet meer dan eens in de twee weken kip (met doperwtjes) ter tafel te zullen zien komen. Deze raadselachtige zaken zijn verklaarbaar uit de veelvuldigheid van den zalm eens, van de kip thans, en, wat de kip betreft, uit nog een andere oorzaak:

Er bestaat een niet gering aantal Nederlanders, die zich de ideale kip voorstellen als een gedierte waarvan men - en dat van één exemplaar - zoowel beste soep

kan trekken als een smakelijk gebraad vervaardigen. Ik zeg vervaardigen.

Deze kip nu is evenzeer fabelachtig, als de eenhoorn en de vogel Phoenix, en wel omdat de laatstvermelde gedierten slechts tot poëzie en niet tot realiteit te gebruiken zijn, en de kip slechts tot soep als het een soepkip is, en tot gebraad als het een braadkip is. Een taaie braadkip is nooit of te nimmer een braadkip, en een soepkip is enkel en alleen een kip voor de soep.

De braadkip wordt met vele zorgen opgevoed en vertroeteld om met de boter kennis te maken, en de soepkip is meestentijds een dier, dat na lange en zware vervulling van haar huiselijke plichten, nog nuttig is in de soeppan.

Het kan wel zijn, dat ik hiermede een Nederlandsch ideaal verwoest, maar wat zou dat, ik geef er u twee voor terug, dat van goede kippensoep en dat van goede kip. En wat denkt gij zelf van een dier mondwateren welke aangeprezen worden als tevens goed zijnde voor koper poetsen en ontluizing van kamerplanten?

Over goede soepkippen-kippensoep ware veel te zeggen. Over alle brave andere kip moet men in de eerste plaats zeggen, dat het een gevogelte is, en geen wild. Om met een omweg tot het doel te komen: het is een rotsvaste overtuiging van den bevaren Nederlandschen varensgast, dat de visch van den Atlantischen Oceaan en de Noordzee beter is dan die van de Middellandsche Zee, omdat hij uit wilder water komt, en meer voor zijn bestaan moet vechten.

Zoo zegt men, dat een sedert zijn twintigste jaar rentenierend manspersoon, zelden het voorbeeld van een man is, dat de achter kippengaas gefokte zilvervos niet het fraaiste bont levert; en het is zeker waar, dat een forel uit een snelstroomende beek een betere visch is dan een forel uit een forellenvijver. Welke wijsgeerige bespiegelingen over den strijd des levens en zijn nuttigheden voor het culinaire en modieuze men daaraan ook mag willen verbinden, zeker is het, dat die wilde zwerver, de snip,

of dat wilde veldhoen, de partrijs, in louter boter gebraden, u op schotel steeds het woord ha in den mond geven, terwijl een aldus gebraden kip zonder eenige hulp van culinaire verfraaiing u wel eens doet constateeren, dat het weer een gebraden kip is.

Vandaar dan ook, dat de meesters uit de keuken tienmaal meer recepten wijden aan de kip dan aan den patrijs; de kip is een gevogelte, dat men in de pan bijstand en hulp verleenen moet; de snip en de patrijs zijn wild, dat men met den grootsten eerbied zichzelf laat zijn.

Meen niet, dat ik iets tegen de kip heb, ten minste als ze goed en panklaar is.

In leven zijnde echter, met haar onoverwinnelijke domheid, haar voortdurende eigenwijze bedrijvigheid en haar praatziekte en gegil - een kip is alleen stil zoolang ze eieren zit te leggen, of broedt - is ze het voorbeeld van een in hoogste mate ontaard burgerlijk huisdier, en zij gelijkt in vele opzichten op een uitstervend geslacht van vrouwelijke menschelijke wezens, dat zijn positie in de wereld gegrondvest achtte door het feit, dat het kinderen ter wereld bracht, driemaal per jaar schoonmaak hield, en broekjes breide voor kleine negertjes.

Kijk eens in het verstandig, heet en vurig en liefelijk oog van een levenden patrijs, en in dat van een levende kip...

Goed, de kip is dus op haar best een gevogelte, gefokt voor het gebruik, een best gevogelte, maar waarmee wij, culinair gesproken, een avontuur moeten beginnen om er iets aan te beleven.

Ik herroep alle kwaad, van de kip gezegd. Ik kies een malsche kip, en ik stoof een halven bos prei, welgewasschen, fijngesneden, lang en zachtjes bereid in de boter, met wat tijm, één kruidnagel, en een snuifje zout.

Onderwijl wordt het verongelijkte dier licht goudbruin in een andere pan, zachtjes aan en betamelijk, gedurende een kwartiertje, al gekeerd en gewend. Een kip behoeft

niet donkerbruin te zijn, goudbruin staat haar beter. Daartoe clarificeert men de boter voor men begint, dat wil zeggen, men doet de noodige boter in een kleine pan op zacht vuur, en roomt er gedurig de wittigheid en het schuim af. Men houdt dan een van alle zwarigheden ontdane boter over, precies de boter om een kip in te vergulden. Men braadt een kip nooit hard, maar altoos zachtjes.

Lang voordat men daar nu mede bezig is, lengt men de pan met stovende prei aan met zooveel bouillon of witten wijn als men saus wil hebben - of eigenlijk gezegd, men besteedt daar wat meer tijd aan, en kookt een half uur lang van prei en witten wijn een saus, die men zeeft, desnoods een tijd te voren. Met deze saus maakt men daarna de kip klaar en gaar. Men heeft haar voordien voorzien van eenige blaadjes dragon, zoo van binnen als in de saus - er is altijd gedroogde dragon, als er geen dragon meer is - en men maakt de saus af met een deciliter room, en zooveel paprika als er op een theelepeltje kan liggen, of ietwat meer.

Wij moeten ons voorhands vergenoegen met het begrip, dat een goed gebraden kip waaraan men bovendien een bos prei besteedt al iets bijzonders is. Het is echter maar een kip op zijn Limburgsch.

Kook me de saus eens in, doe er op het laatst een gaar staafje prei bij, een champignon of wat, of iets van de truffel, en ge komt in de hooge keuken. Natuurlijk bindt men een saus als deze juist genoeg om iedereen te laten merken, dat het een bijzondere saus is, en natuurlijk zijn er nog duizend andere manieren voor de kip, die u ten dienste staan. Maar dit is er ten minste een.

Ik bedenk mij met groote zorg, dat ik ditmaal meer kwaad dan goed gezegd heb, met name van de kip. Eert uw vijanden. De kip met preisaus is goed, onbekend en zelfs in de voornaamste kookboeken niet te vinden. Ze is doodgewoon dat wat een Zuidelijker vaderlandsche keuken tegen de doodgewone kip heeft, en ze is best. Probeer het eens.

Klassieken en variaties.

AANGEZIEN ik de groote onvoorzichtigheid heb begaan het standaardwerk van ons aller meester Escoffier uit te leenen aan een vriend, die gaarne betamelijk eet, en dit een boek is dat men van verstandige eters nooit terugkrijgt - het was mijn derde exemplaar, helaas - kan ik u niet vertellen of de meester zeven en twintig of zeven en veertig bladzijden recepten aan de kip wijdt. Mar ik vermoed dat wij met het laatste dichter bij de waarheid zijn.[+]

Het zijn tot het uiterste verkorte recepten voor mannen van het vak, die hij geeft, en er is één ding waarin Goethe, de koks en de journalisten het eens zijn, of moesten zijn: eerst uit de beknoptheid blijkt het meesterschap...

Wanneer men drie regels Escoffier leest, is men terecht. Wanneer men drie regels uit een 'handig' kookboek leest is men vaak kwaad.

Er zijn u nog allerhande bereidingswijzen van de kip beloofd en om er meer in kort bestek te kunnen geven sloeg ik een modern kookboek op, dat zich beknopt noemt en dat nameloos moge blijven. Het zegt van den 'Poulet Chasseur' - na op de grofste wijze verkondigd te hebben, dat men alle kippen van diversen aard eerst braadt om er daarna het verschillende garnituur aan toe te voegen - dat men een 'Poulet Chasseur' eerst braadt, dan met meel bestuift, dan met een gelijke hoeveelheid witten wijn en bouillon bevochtigt, om er daarna een takje peterselie en eenige gehakte champignons aan toe te voegen.

Dit nu is een voorbeeld van een dier miserabele en platte recepten, die het midden houden tusschen de automatiek-keuken en die van een derderangsrestaurant. Alle betamelijke recepten noemen ten minste tomaat, prei

+ Ik heb mij een nieuw exemplaar verschaft. Het zijn er zeven-en-zestig ....

of ui, ietwat gehakte dragon en veel gehakte peterselie als karakteristieke bestanddeelen van den ‘Poulet Chasseur’ en men heeft hier een schoon exempel van de culinaire luiheid en van ‘la tendance à supprimer quelque chose qui justement est caractèristique de l'apprêt’, gelijk de onvolprezen madame Saint Ange zoo tersnede zegt.

Als ge werkelijk een ‘Poulet-Chasseur’ wilt eten, waarom dan tegen de gezamenlijk op ten hoogste drie stuivers te berekenen extra-kosten van groenten en kruiden op te zien? Maar daar gaat het niet om. Het gaat er alleen om, dat er iemand een kwartier langer voor de pan moet staan! En bijvoorbeeld: een der karakteristieke zaken bij den ‘Poulet Chasseur’ is dat men de champignons, in dunne plakjes verdeeld, in het vet roostert, waarin de kip te voren lichtbruin gebraden is en ze maar niet zoo met al het andere in de pan gooit.

Neem als ge den ‘Poulet Chasseur’ wilt hebben voor zes personen een goede braadkip, benevens 100 gram champignons, 25 gram prei, 1 d.L. witten wijn, 2 d.L. bouillon, drie lepels tomatenpuree, een vingerhoed gehakte dragon, een goede handvol gehakte peterselie, 50 gram boter en de helft olijfolie.

Het nut der olijfolie, vermengd met boter, is, om het nog eens te herhalen, dat men op hooger temperaturen kan komen, zonder ongelukken te beleven. Geen olijfolie? Wel, dan niet...

Men braadt de kip - het is een van de vele ‘Poulets sautés’, dus eigenlijk een niet in haar geheel gebraden maar van te voren in haar onderdeelen verdeelde kip - in de helft van boter en olie ongeveer gaar en neemt haar uit de pan. Daarna voegt men het resteerende vette toe, maakt het alles goed heet en laat er de schijfjes champignon in springen tot ze ietwat bruin zijn. Daarna voegt men de fijn gesneden prei toe, tempere het vuur en zij aandachtig.

Men strooit er, na het meeste vet uit de pan geschon-

ken te hebben, wat meel over en schudt het alles nog even op. Hierna voegt men den witten wijn, den bouillon, de tomatenpuree toe en laat het alles gedurig roerend samen sudderen, tot de prei goed is. Lekkerbekken flambeeren daarbij met een glaasje cognac.

Hierna voegt men de kip weer toe en maakt haar gaar in de saus, langzaam en met beleid. Het zal u wellicht verwonderen, maar een in deze momenten hard gekookte kip wordt een harde kip, terwijl wij op iets smakelijkers hopen ... Eerst op het allerlaatst gaat de gehakte dragon door de saus; als het droge dragon is wat vroeger.

Men dient de saus over de kip en bestrooit haar ruimschoots met gehakte peterselie.

De ‘Poulet Marengo’ beroept zich op een groote afkomst. Er zou, zegt men, na den slag bij Marengo niets te vinden zijn geweest dan een paar tomaten, een handjevol uitjes en olijven, een goed handjevol champignons, een glas wijn, en natuurlijk, een kruikje olijfolie. Iets wanhopigs voor een kok, zegt men.

Het is de vraag of dit waar is; latere koks hebben overigens het recept verfraaid met een garnituur van rivierkreeftjes en in heete olie gefriteerde eieren op gebakken brood (d.w.z. ‘oeufs frits’ en geen spiegeleieren). Het essentieele van den ‘Poulet Marengo’ is echter niet deze facultatieve versiering, edoch het beginsel:

Sauteer een kip in olijfolie - een ‘Poulet Marengo’ uit de boter is er geen - giet de olie bijna geheel af en stoof in de rest een drietal mooie van schil en pitten ontdane tomaten en een geplet teentje knoflook, of wel het laatste met eenige tomatenpuree; voeg daarbij 1 d.L. witten wijn en het nat der champignons en laat inkoken.

Als ge deze kip met olijven wilt hebben, ontpit ze dan en zet ze een halven dag te voren in lauw water om ze ontzouten, voeg ze tegelijkertijd met wat champignons bij de saus en warm er de kip in, die niet meer koken

mag. Natuurlijk wordt de saus ontvet, licht gebonden, en zoo voorts.

De voornoemde kippen zijn zoogezegd menu-kippen, hoe vereenvoudigd men het ook voor mag stellen. Een huiselijker en allerbeste kip is de ‘Poulet Bonne Femme’, ook genaamd ‘Grand'mère’. Haar karakteristieke garnituur bestaat uit dobbelsteentjes gebraden spek, uitjes en aardappeltjes: geenszins onbereikbare dingen ...

In het jaargetij dat er geen versche uitjes zijn neemt men die uit het zuur en laat ze een halven dag in eenige malen ververscht water uittrekken.

Men neemt voor den ‘Poulet B.F.’ 250 gram spek in dobbelsteentjes en braadt deze voorzichtig in 30 gram boter; daarna neemt men ze uit de pan en bewaart ze, en braadt in dit vet de kip op zacht vuur.

Men heeft voordien kleine aardappels geschild en niet geheel gaar gekookt, ofwel de bekende ronde aardappeltjes met het bekende daartoe uitgevonden mesje uit de groote grootvaders gestoken en ze evenmin geheel gaar gekookt. In beide gevallen heeft men ze daarna goed gedroogd op het vuur en eveneens bewaard.

Als nu de kip op het zachte vuur gaar is, neemt men ze uit de pan, giet alle vet af, laat het even staan en giet het zonder het bruin bezinksel weer in de pan. Hierop maakt men er de aardappeltjes mooi en gaar in, en voegt daarna de vierkantjes spek en de uitjes toe, lang genoeg om ze bros en prettig te krijgen; ten slotte de kip.

Schud de pan af en toe eens om - met den lepel roerend maakt ge er te gauw iets onooglijks van - en doe op in de pan. Er zijn pannen genoeg te koop, die een uitstekend figuur op tafel slaan, als ge niet met wijsneuzen eet.

Vrees in dit geval niets als ge weinig saus hebt. Dit is een kip zonder saus: dezelve is in de kip getrokken.

Ik ben u thans welgerekend nog drie kippen en een haan schuldig; dat wil zeggen, de recepten. Maar Socrates was bij zijn dood wel een haan schuldig aan Aesculapius.

Wees niet te gulzig, het komt niet op de recepten, maar op uw pleizier daarvan aan. Ge kunt thans voor maanden met de braadkip spelen. Onthoud de beginselen: een kip is, in tegenstelling met veel ander gevogelte en vleesch, niet te gauw te gaar, maar meestal te vet van saus. Braad ze zachtjes aan en ontvet de saus goed. Doe haar iets aangenaams aan met prei, tomaat, bouillon, champignons, spek, peterselie, ham, wijn of uitjes, maar weet wel dat ge, om dat goed te doen, eerst enkele standaardrecepten moet kennen, aleer ge uw 'Poulet Maison' oftewel uw kip van eigen inventie op tafel zet. En ik heb u nog niet eens van de gebraiseerde kip en de gevulde kip en de diverse kip-encocotte gesproken ...

Het was met boos opzet. Men moet met het begin beginnen en eenige recepten onderscheiden, voordat men zich bekwaam acht te experimenteeren. En dus: men koope een braadkip - dat is geen soepkip - en zoo voorts, tot men den duizend-en-een-nacht van de kip werkelijk te vertellen weet.

Want, gelijk Scheharazade zeide in het zooveelste verhaal:

Er was eens een prinses van Arabië, die de kunst der kruiden kende en den komijn wist te vermengen met de saffraan, den kruidnagel en den rozemarijn, zoomede met de pimpernel en de groene en witte prei; het scherpe van de citroenschil met dat van de peper; het zoete van de foelie met de kracht van het knoflook en de olie, en zoo voorts. En dit behaagde den prins zoo, dat hij ...

Enfin. Al de commentators op den Duizend-en-een-Nacht zeggen dat het dan wel een curry-recept zal geweest zijn.

Maar een recept, dat de schoonste slavin van Arabië

een nacht den hoogen hals redde, mag dat verloren gaan? Vergeef mij: ik ga het recept van den ‘Poulet Mille-et-une-Nuits’ herontdekken. Misschien, over tien jaar, is het waardig u geopenbaard te worden ...

Evenwel: de klassieke Poulet Chasseur, Marengo, Bonne Femme hebben eeuwen noodig gehad, alvorens zij tot een vast en redelijk recept kwamen uit den chaos der kippenbraderij. Bedenk dat eens goed ...

Over het haas, of liever het haasje.

BRILLAT SAVARIN zegt in een van zijn brillantste Aphorismes du Professeur, te weten het vijftiende ‘On devient cuisinier, mais om naît rôtisseur’, ofwel, ietwat vrij vertaald: ‘Koken kan men een mensch leeren, wild braden is een gave’. Het is waar, dat weinigen goed wild braden, en dat de remedie vaak in de saus of de rariteit gezocht wordt.

Ten einde nu alle liefhebbers van gebraad hetzij van viervoeters of vluchtig gevogelte, en van den laatsten en wildsten kannibaal tot den lastigsten en verfijndsten snippenproever vooraf te verzoenen, dient er gezegd en erkend te worden, dat het beste het beste is in zijn natuurlijksten staat.

Er is niets beters dan een snip of patrijs, simpel en

bekwaam gebraden in de boter - met uitzondering van de snip en patrijs aan het spit, als het vuur gestookt wordt met oude wijnstronken en een bos jeneverbessenhout. Maar ach, wie is zoo rijk, en als hij zoo rijk is, wie is zoo wijs ...

En er is nog wel een kokshandgreep of wat bij den allereenvoudigsten patrijs of snip toe te passen, er valt iets te verrichten met eenig spek, een wingerdblad, een druppel cognac; maar dat neemt niet weg dat men hier het natuurlijke in de kookkunst moet eeren: dit is het volmaaktst op zijn eenvoudigst. Er zijn geen betere recepten. Er zijn andere ...

Daarom is het nog niet altijd volmaakt, omdat het eenvoudig is. Als men een patrijs of snip maar lang genoeg eenvoudig braadt, wordt ze ook te gaar en smakeloos, en een van de ernstigste gebreken van Het Nederlandsche Wild is juist dat het vaak te gaar is. Een hazenrug, een snipje, een patrijsje, dient malsch en sappig te zijn als - wel, laten wij voor vaderlandsche begrippen spreken: malsch en sappig als de beste biefstuk die ge ooit gegeten hebt.

Een patrijs, precies goed, is een mirakel. Een te gare patrijs is ook een vogel. Als UEd. ze zoo waardeert, koop oude patrijzen en stoof ze in de zuurkool, dat is goed. Maar er is beter: de jonge patrijs ‘au naturel’ met als eenige saus een goed glas wijn - naast uw bord.

De wildbraadkunst is een geheim. Uw kookboek geeft u precies de tijden. En toch ... Het geheim, voor zoover het te verklappen valt, is onder anderen dat men een patrijs of snip met spek bardeert - uw poelier weet wat het is, als ge het niet mocht weten - en het haas laat lardeeren. Eigelijk, en nog meer ten eerste, dat ge ieder wild naar zijn aard rijp en afgehangen krijgt, en zoo kort mogelijk voor ge het krijgt geplukt of gevild en panklaar gemaakt.

De ijskast en het koelhuis zijn nuttige uitvindingen, gelijk andere, maar doe het er tenminste in zake wild liever zonder, en leer versch wild van het met deze

zegeningen der beschaving gezegende onderscheiden.

De spekking van het wild staat ons een hoogere temperatuur in de pan toe en beschermt het daartegen, zoodat ge het dichtschroeien kunt, zonder dat het beschadigt of verbrandt. Verder geeft het spek vleesch en jus een ik-en-weet-niet-wat, een welkome pittigheid.

Twee van de ordinairste producten in de keuken, de uien en het spek, zijn twee onmiskenbare elementaire krachten waar men veel aan dankt, als men ze met mate weet te regeeren.

Wees, om op de braadkunst terug te komen, niet bang voor het goede vuur, in den aanvang. Maak alle wild spoedig bruin. Hierna, en reeds gedurende het streven daarna, is het volgende geheim: overdruipen. Men kan nooit te veel overdruipen. Ook omdat ge zoodoende gedwongen wordt bij uw pan te blijven. Men kan een haas, faisant, patrijs of snip geen moment alleen laten. Het zijn om zoo te zeggen jaloersche vogels.

En om u het laatste en diepste geheim te vertellen: men moet leeren zien en ruiken en raden wanneer een wild goed is. Men kan de twaalf en twintig en dertig minuten van het geachte kookboek als theorie en grondslag accepteeren. Men leert echter alleen wild braden - voor zoover het te leeren is - door in de pan te kijken en op het goede of verkeerde moment ho! te zeggen. Zeg het in ieder geval vooral niet te laat.

Dit nu is het beste wat ik u kan mededeelen over wild braden op zijn best, namelijk dat ge het zelf moet ervaren. Wees niet te precies, wees ietwat meer Aljechin dan Euwe. Vertrouw uw goed gesternte, en zoo voorts; ge hebt de gave, of ge hebt ze niet.

Iets te rauw leert u de volgende maal een halve minuut langer aandacht. Iets te gaar is voorgoed zijn waren smaak kwijt. Een faisant is geen hardgekookt ei.

Nu kent men gelijk te begrijpen is, duizend manieren om wild niet op de natuurlijkste wijze te braden. Ze vergen iets meer werk, en zelfs iets minder talent. Wij beperken ons heden tot het haas, of liever tot eenige

dingen die men met het haas kan doen. Hier hebt ge een oud en beproefd recept uit een hazenland: ‘Een half haasje op zijn Geldersch’:

Wie haas eet dient vooreerst te weten dat er halve, driekwart en volle hazen zijn, waarbij het halve haas geen half heel haas, maar een heel half haas is, ofwel een heel jong haas, een heel haasje dus eigenlijk.

Men beleedigt de ware hazenkenners door iets dergelijks duisters te vertellen, maar hoevelen eten er haas die geen haas kennen, en het dikste het beste achten! Eilacie; en wacht u ook voor de vergissing, die naar ik verneem bij onderhandsche verspreiding van deze recepten alreeds gepasseerd is, te weten dat een gastvrouw den poelier opbelde om hem een kwart-haas te bestellen ...

Met het volle haas en het driekwarthaas zijn uitnemende dingen te doen; maar het halve-haasje is van nature malscher, zij het wellicht iets flauwer van vleesch, en het wordt ten onrechte versmaad door de wildwijsgeeren die alleen het haas van zekeren leeftijd en rijpheid hoogachten.

Men laat het halve-haas - zijnde dus, o stedelingen, een heel haas, maar jeugdig -, door zijn poelier lardeeren en in zessen snijden: een rug, vier bouten en de kop, en men zorgt dat men er wat bloed bij krijgt. Het haas wordt hierna gebraden, na al of niet gemarineerd te zijn, maar werkelijk liever wel.

Hier ontmoeten wij elkaar op een van de kruiswegen der culinaire wereld. Marineert men het haas, of niet? Ik voor mij zeg ja. Het haas neigt tot droogheid. Maar doe uw eigen ervaring op. Marineer het haas zijn rug, laat de bouten bestaan zooals ze zijn, en proef later het verschil. (De kop ondertusschen gaat in alle recepten mee, wegens de kernachtigheid die dezelve het gerecht verleent, en omdat de tong volgens oud gebruik wordt aangeboden aan de vorstin van het gezelschap).

Men marineert het haas op zijn eenvoudigst door het

weg te zetten met een fijngesnipperde groote ui, tijm en rozemarijn, een snipper laurier, een lepel of twee olijfolie, een glas of drie, vier rooden wijn, peper en zout, liefst ten minste een uur of zes van te voren, en tevens door hem van tijd tot tijd en nooit genoeg te begieten. Moet het ten slotte in de pan, dan wordt het eerst terdege gedroogd, afgeveegd, van alle kruiden ontdaan, en ras bruin gebraden in de boter. Men rekent daarvoor een half uurtje.

Er staan ons nu, terwijl het haas geurt en bruin wordt, al overdropen met vlijtige hand, ettelijke sauzen ten dienste.

Op zijn eenvoudigst: kook de marinade flink in, tot de ui gaar is, dat wil zeggen, een kwartiertje, doe er wat vleeschextract bij, zeef ze, en leng daarmee de pan aan, met nog wat wijn of bouillon, tot ge een gave jus hebt. Men kan ze binden - van het vuur - met het bloed, met een deciliter room. Het kan ook geen kwaad tijdig wat dobbelsteentjes spek uit te braden en die op het laatst bij de jus te voegen; de dobbelsteentjes, niet het vet ...

Of, als ge het ruimer doen wilt en beter, neem dan tijdig 75 gram fijn gehakte ui en evenveel fijngesneden ham, fruit ze in vet, olijfolie of boter, leng ze aan met nog een glas of drie rooden wijn, met kruiden, tijm, rozemarijn, een halven kruidnagel, kook dit in tot de helft of een derde, zeef het, bind het - van het vuur - met het bloed en de fijngewreven hazenlever.

Neem als ge wilt instee van den rooden wijn het gezeefde nat van de marinade. Bind desverkiezend ook nog met wat room, of een weinig in melk opgeloste maizena. In dit laatste geval moet de saus even doorkoken.

Wij begrijpen elkaar, naar ik hoop. Het haas, dat springt in het vet in zijn braadpan, wordt aangelengd met het een of andere welbereide extract van rooden wijn, kruiden, etcetera. De saus - zonder vet - wordt afgemaakt en het is klaar.

Inderhaast nog een en ander anders over het haas en

de hazenpeper? Neen, het is een te gewichtig onderwerp; wij zullen er toe moeten terugkeeren, te zijner tijd. Het recept van den ‘Lièvre à la Royale’, de volmaaktste hazenpeper die er is, beslaat bij Richardin acht volle bladzijden.

Vooreerst moet wij nog eenige toebehooren bij het haas beschrijven. Een appelmoes? Een versche appelmoes is beter dan een appelmoes uit blik, dat spreekt; maar een appelmoes uit blik kan goed gemaakt worden. Klop een of twee eierdooiers los, klop per andere gelegenheid het eiwit zeer stijf, knijp een halven citroen uit, doe er wat suiker bij, een messpits gemberpoeder, een scheut room, en klop dit alles met de sauszweep door de appelmoes. Dat geeft u een ‘crême de pommes’, die er zijn mag.

Nu nog de groente. Een goed gebruik wil dat men bij haas de groente eet die het haas gaarne at. Bij het haas dus een spruitje?

Spruitjes zijn een van die groenten, waarvoor men eens als jongedochter of knaapje van tafel werd gestuurd. ‘Als je nou je spruitjes niet opeet, mag je morgen niet naar de buitenpartij van Marietje de Haas’. Maar òf wij gelijk hadden, als knaapje en jongedochter! Ze smaakten zóó naar.

En dus: Om goede spruitjes te eten: kies de kleine, maak ze goed schoon, en zet ze weg in ruim water, met een scheut water, met een scheut azijn, dat houdt ze groen.

Maak een groote pan water welgezouten, en ook met een scheut azijn, en kook daarin de spruitjes een kwartier, tien minuten af. Doe het langer, en het wordt het grauwe, naargeestige koolgerecht, waarvoor ge in den hoek hebt gestaan; overtuig u echter op het ware oogenblik dat het spruitje malsch, en desnoods wat hard is, maar toch ten naasten bij gaar, en spoel het af met overvloedig veel koud water. Als ge het in de heete pan laat wordt het geel, grauw, waterig en vervelend. Als ge het afspoelt, hebt ge ten minste een spruitje waarmee men van alles ondernemen kan.

Voorloopig en ditmaal alleen dit: laat het uitlekken, stoof het even op in de olijfolie of de boter, met een kwart lepel azijn of citroensap, een ziertje suiker, de helft van een half zweempje peper, en als het wezen mag wat bouillon, of een half glas witten wijn. Het is de bedoeling tot iets lichtelijk zoet-zuurs te geraken, malsch en frisch, en toch vol van zijn eigen smaak, maar niet tot het papperig en overgaar en verafschuwd koolgerecht voornoemd. Zoo, en op gelijke wijze, kan men vele groenten, bloemkool, wortels, selderij, en zelfs de doperwt klaarmaken.

Wat voor een moderne nonsens! zegt zekere huisvrouw. Het spijt mij, maar dit gerecht is wettig en antiek: de oudste Grieksche en Romeinsche boeken der culinaire kunst kennen het. Alleen luie huisvrouwen koken, voor en na Homerus, de groente te gaar en te gewoon. En wat zegt Apicus Caelius over het haas, ettelijke jaren voor onze tijdrekening? Veertien diverse recepten voor het haas geeft hij. Hij marineert. Hij werkt met tijm en wijn en ui, met olie en kruiden, ook met pruimen en dadels, en rozijnen.

En dan verwijt men ons, twee duizend jaar later, dat wij lichtzinnige moderne gerechten verzinnen, terwijl het ons eenig doel is u, op klassieke beginselen gegrondvest, goede haas, appelmoes en spruitjes te doen eten, gelijk Julius Caesar en Augustus ze aten, en alle goede eters nadien.

Overdenk dit eens wel; het is ook niet noodig dat een haas voor niets sterft, of dat een spruitje voor niets wordt afgeplukt, en het aantal echtscheidingen in den jare 1938 was al onrustbarend groot.

‘Convier quelqu'un, zegt Brillat Savarin in het twintigste en laatste der. Aphorismes pour servir de Prolégomènes a son ouvrage et de Base éternelle à la Science’ - ‘Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit’.

‘C'est tout dire’, gelijk men in het land van Cyrano en Tartarin zegt.

Le lièvre a la royale.

IN de eerste plaats omdat het goed is; in de tweede plaats om allen, die recepten ingewikkeld noemen zonder te weten wat een ingewikkeld recept is, de ooren eens werkelijk te doen tuiten, en in de derde plaats omdat het maar eens in het jaar 8 October is[+], ziehier het relaas van toebereiding van den 'Lièvre à la Royale', waarmee een bekwaam kok zeven uur in de weer is.

Lees het niet, gij die u niet langer in het culinaire werk wenscht te verdiepen dan één uur daags, of lees het als afschrikwekkend voorbeeld; maar besef dat er lieden zijn, waren, en zullen zijn, die aan de bereiding van een spiegelei niet genoeg hebben, die naar groote daden en avonturen hunkeren, aanhangers der epische en heroïeke kookkunst, dwazen, helden, galeislaven van het gastro-

+ 8 October opent de hazenjacht.

nomisch ideaal, koks en keukenmeiden, van beroep en liefhebberij, reikhalzend een meesterwerk te verrichten; kortom medemenschen die gaarne koken en des te langer te liever. Ze zijn er.

Voor hen dit relaas, dat in Richardin's onwaardeerlijke ‘Art du Bien Manger’ welgeteld acht en een halve bladzijde beslaat en waarbij opgemerkt dient te worden, dat bij de eerste toebereiding de gastronomen in de buurt van de Opéra Comique te hoop liepen en in alle eetgelegenheden op verkenning gingen, om te weten ‘ce qui sentait si bon...’

Gelijk bij vele groote ondernemingen, valt de arbeid al doende verbazend mee.

Ten twaalf ure in den middag dient men te beschikken over een schoon haas in de kracht van zijn jeugd, over zijn hart, zijn lever, zijn longen en zijn bloed, welk zeer bijzonder sap weggezet wordt met een klein scheutje azijn of cognac, opdat het niet klontere.

Te half een ure wascht men zich de handen, roept de goden aan, vet de hazenpan in met een klont boter en legt op een aantal zeer dunne sneedjes spek het haas, in de volle lengte, doch zonder kop. Men bedekt het haas met andere dunne sneedjes spek - gezamenlijk mag dit spek slechts een 25, 40 gram wegen. Zelfs spek snijden is een kunst.

Men doet in de pan verder een paar in reepjes gesneden wortels, vier uien van alledaagsch formaat, niet grooter dan een kippenei, ieder bestoken met een kruidnagel. Daarna... Beef, wankelmoedige lezer, daarna 20 teentjes knoflook, veertig sjalotjes; of anders een bos fijngesneden prei. Vervolgens een laurierblad, een versch twijgje van het kruid tijm, of een snuifje van het gedroogde kruid, 25 c.L. allerbesten wijnazijn - en geen goedkoope chemische apenkool, als-'t-u-blieft - en anderhalven flesch rooden wijn, benevens voldoende peper en zout.

Ik neem aan dat van de honderd lezers, vijftig den ‘Lièvre à la Royale’ reeds in den steek laten, na deze

beschrijving der eerste werkzaamheden. Des te beter. Ten één ure gaat de pan op het vuur, voor drie uren duur, zacht, behoudend en regelmatig.

Deze drie uren laten ons den tijd ernstig aan den arbeid te gaan. Men hakt, telkens afzonderlijk en zoo fijn als mogelijk, en dus dan ook wel zoo fijn als of men een apotheker met eergevoel ware, 125 gram vet spek; hart, lever en longen van het haas; tien partjes knoflook en twintig sjalotjes, of prei naar verhouding.

De tweede operatie doet ons nogmaals vijf en twintig lezers verliezen; wat zou het .... Belangrijker is, dat de auteur ons waarschuwt vooral knoflook en sjalot zoo splinterfijn te hakken als binnen menschelijk vermogen valt; een streven naar het absolute hakpunt.

Men mag later niet ontdekken wàt den ‘Lièvre à la Royale’ zijn geur geeft, men mag slechts den geur, en niet de ingrediënten proeven. Zoodra dit alles dus volmaakt haksel is, mengt men het dooreen en rust uit. Als de klok vier slaat, heeft men nieuwe krachten noodig.

Men neemt te vier ure de pan van het vuur; men legt het haas op een schotel en ontdoet het zorgvuldig van alle resten spek, wortel, ui en wat dies meer zij, die weer in de pan gaan. Al wat er in de pan is gaat in een zeef en wordt goed uitgedrukt, niet doorgewreven, waarna men bij dit kostelijk nat het klaarstaand haksel voegt en goed doorroert, en om het alles nog beter te maken, de laatste helft van de tweede flesch rooden wijn, die eerst verwarmd is.

Lezer, wij zijn thans nog maar met zijn dertienen, vrees niets, er zullen er meer afvallen.

Omstreeks halfvijf hebben wij de hazenpan schoongemaakt, het mengsel er weer in gedaan en daarna het haas, met alle botten en beentjes, zonder mankeeren. De pan krijgt zacht vuur, tot zes uur.

Te zes uur - aangenomen dat de haas te zeven uur ter tafel komt - vetten wij de saus af, met zorg en een zilveren lepel. Wij zijn thans nog met een man of zes

volhardende en bekwame arbeiders en dat is goed, want een haas is maar een haas, en dit alles was, kookkunstig gesproken, kinderspel; het gaat van nu af aan om de saus, die ten slotte de vrij stevige hoedanigheid van een appelmoes mag hebben, niet te dik evenwel, want hazenvleesch is van nature maar droog en de saus dient het sappig te houden.

Overigens, zegt de auteur, wacht ons nog een tweede ontvetting. Een kwartier voor men het haas ter tafel zendt, wordt de saus gebonden met het bloed, doch niet dan nadat ze nogmaals ernstig van vet ontdaan is. Is de ontvetting geslaagd, dan klopt men het bloed wat los, dat wellicht een weinig gestold is, schenkt het in de pan en beweegt deze wat heen en weer om terdege te binden.

Heeft men een fraaie en oprechte koperglanzige hazenpan, dan brengt men den 'Lièvre à la Royale' liefst daarin op tafel; men ontdoet hem terloops van vele thans hun taak vervuld hebbende botjes en beentjes, en wat er in de pan, of op den schotel komt, is, weldadig sappig van saus, een donker gerecht van hazenvleesch, dat men ten onrechte veredelde hazenpeper zou noemen - het is nu eenmaal 'Lièvre à la Royale'.

Wij, die nu met zijn zessen te omstreeks zeven ure aan tafel zitten, beseffen dat wij geen hazenbouten of hazenrug meer zullen vinden, maar essentie van haas, geurig van essentie van kruiden en wijn.

Wij eten dit haas niet met het mes, doch met lepel en vork. Wij ontdekken dat dit nòch een vet, nòch een knoflookerig gerecht is, gelijk de afvalligen vreesden. Alle vet is verwijderd, alle knoflook is geur en geen substantie meer; het haas zijn vleesch heeft er van opgenomen, wat het noodig had om vorstelijk te mogen worden genoemd.

Men ziet: dit beknopt verslag vergt veel, doch weinig moeilijken arbeid; de kosten zijn voornamelijk die van het haas en zijn twee flesschen wijn, en als men dat nu eens scherp schoolmeesterlijk narekent zal het gezamenlijk voor vijf à zes personen op niet meer per hoofd komen

dan wat men, uithuizig etende, gaarne voor mindere schotels neertelt.

Een bekwaam hazeneter eet in den loop van den hazentijd slechts een paar malen haas en iedere Zuidfransche provincie heeft haar eigen en zeer verscheiden manieren met deze Royale - waarmee ik maar zeggen wil, dat dit alles nog slechts goede en gulle rustieke keuken is en niet de culinaire rariteit, waarvoor een enkele lezer - behalve ons restend zestal - het wellicht houdt.

Als ge er meester Prosper Montagné op wilt nalezen, vindt ge foie-gras en truffel en cognac vermeld ... ik wil het niet te erg met u maken; op deze dure manier eet ge dezen schotel immers vandaag of morgen te Parijs en zingt zijn lof.

Waarom dien lof niet thuis gezongen? Het is hazentijd, na 8 October.

De canard a l'orange.

WANNEER men - in het algemeen, lezer, in het algemeen - den eerbaren Nederlander den eendvogel voortzet, toebereid met sinaasappel, en men doet dit in Parijs, dan knikt hij van ja, en nog eens van ja; wanneer men hem voorstelt dit op het eigen huiselijk fornuis klaar te maken, dan knikt hij van neen en nog eens van neen; want het is, zegt hij, toch maar een rare uitvinding.

Hij meent dat niet eens, want het smaakt hem best, maar hij meent het te moeten zeggen. De culinaire combinatie van een eendvogel en een sinaasappel lijkt hem iets verdachts en nieuwlichterigs te hebben, niettegenstaande het best smaakt.

Laten wij allereerst dezen Nederlander geruststellen. De Nieuwe In- en Buitenlandsche Kock noemde al langer dan een eeuw geleden onder regula 323; Wilde

of Tamme Endvogel, Kalkoenen, Sneppen of Patrijzen, met een Orangesaus, en het boek heeft overigens in andere Regulen bereids over Endvogels met Cappers en Corenten en over Endvogels met een Kerssensaus gesproken. Na aldus den Canard à l'Orange oude vaderlandsche burgerrechten verschaft te hebben, om niet door wijsneuzen gehinderd te worden, steken wij voor dit feestelijk gerecht de handen aldus uit de mouw:

Men koopt een wilde eend. Men kan ook een tamme eend koopen en zelfs een Volendammer eend, maar de tamme eend smaakt tam en de Volendammer naar den vischafval waarmee ze gevoerd is; in het laatste geval kan men beter ineens vischafval eten. Men koopt dus een frisschen wilden eendvogel.

Alvorens dezen eendvogel nu iets aan te doen, bezie men hem of haar wel. Het gedierte en de mensch, die te veel met ijskoud water omgaan, ik spreek niet van zwemrecordbreeksters, doch van de eend en den Eskimo - ontwikkelen een natuurlijke neiging zich met vetlagen te beschermen. Vandaar, dat men ten eerste liefst jeugdige eenden eet en ten tweede bij de eend alle vettigheden wegneemt, primo door de saus zorgvuldiger dan ooit af te vetten, secundo door ze eenige frischheid te verleenen. En uit dat tweede ten tweede is dan waarschijnlijk in vroeger eeuwen in beginsel tot het huwelijk van de eend met den sinaasappel besloten.

Let wel: in beginsel. Want er zijn, op zijn Gascoensch gesproken, wel evenveel manieren voor den Canard à l'Orange als er eendvogels zijn. Er wordt veel te veel poespas over dit geval verteld.

Heeft men een jonge eend, dan braadt men die en lengt de pan niet met water, maar met een glas of wat wijn aan. Men heeft daarnaast een weinig bruine saus, het sap van een sinaasappel en het geheim van dit gerecht: de julienne d'orange.

Men maakt een eend gaar, men vermengt de goed ontvette braadsaus met de bruine saus en zorgt dat het geheel licht gebonden is, men warmt er de eend weer

in. Even voor het opdoen voegt men het sinaasappelnat en de julienne toe, waarover nader.

Maar de wereld is slecht en iedere eend is niet jong. Het klassieke recept - wat beteekent het woord klassiek ooit anders dan dat onze beste wereldsche ervaring op de beste wijze verwerkt is - houdt daar rekening mede en het verfijnt de bereiding eenigszins.

Men smelt 50 gr. boter op een klein vuur. Men voegt 100 gr. dun gesneden ui en evenveel wortel toe en maakt dit alles te zamen met de eend lichtbruin. Den wortel scheld ik u desverkiezend kwijt; een canard à l'orange zonder ui acht ik echter den waren niet.

Als de eend nu, al omgekeerd en bedropen, bedropen en omgekeerd, is gaan gelijken op iets, wat men in de etalage van een kooktentoonstelling zou kunnen zetten, zet men ze apart in een donkeren hoek en voegt in de pan, die ze verlaten heeft, 3 d.L. wijn toe.

Kook dit alles in tot de 3 d.L. drie eetlepels zijn geworden. Voeg daarna, al naar uwen ijver, 6 d.L. bouillon, of liever jus de veau toe, vooral niet te gezouten, voorzie de pan van wat peper en kruiden, ten minste van het gezegende kruid tijm. Doe de eend weer in de pan en neem anderhalf uur om haar gaar te sudderen. Lees wel: sudderen.

Liefst in den oven, onder een geboterd papier. Het kan ook op het fornuis. Dit geeft u overvloedig den tijd een sinaasappel op zijn dunst te schillen en daarna van de schil iedere vezel wit af te schrapen. Deze zuivere reep schil snijdt men nu overdwars in zoo dun mogelijke reepjes en dat is een cardinaal ding bij dezen canard: uw julienne d'orange.

Men kookt deze reepjes schil vijf minuten op in ziedend water - het is alleen om ze week te maken. Men heeft den sinaasappel uitgeperst. De eend is gaar.

Nu neemt men de eend alweer uit de pan, druk het kooknat uit door de zeef, ontvet het en laat het daarna inkoken. 3 d.L. op een eend is voldoende. Hierna bindt

men, liefst met ietwat maizena[+], warmt de eend en voegt ten slotte sinaasappelsap en julienne toe, met ietwat suiker, ter waarde van een of twee klontjes, al naar smaak.

Men zegt, dat de canard à l'orange ringsom versierd behoort te zijn met partjes gepelden sinaasappel. Het is wel mogelijk, maar voor wie er een goede flesch bij drinken wil, vormen deze zoetzure partjes een ernstig bezwaar: ze benadeelen den wijn.

De saus behoort fluweelig en vooral niet te dik te zijn. Oude recepten verwerken in het begin soms ietwat aan dobbelsteentjes gesneden spek of klein gesneden rauwe ham, een blaadje dragon. Ze willen gelijk u en ik, de saus licht en geurig en met een zeer lichte, onnaspeurlijke frischheid.

De meester Prosper Montagné gaat weer op andere wijze te werk. Hij braadt zijn eend gaar en heeft 3 d.L. jus de veau of fijne bruine saus klaar. Daarna laat hij twee klontjes suiker samen met een lepel fijnen kruidenazijn in een zwaargebodemd pannetje smelten, inkoken en al roerende donkerbruin worden, carameliseeren; waarna hij er de saus bijvoegt. Deze wordt zoo noodig nog gebonden en verder gaat alles in de beschreven volgorde.

Houdt de beginselen in het oog: een gare eend - ze mag in dit geval smoorgaar zijn, om zoo te zeggen met den lepel te scheppen; een zoo mager mogelijk gemaakte lichtgebonden saus, waarin de ui haar werk heeft gedaan; en een dun gesneden goed geschraapte sinaasappelschil.

Dit is een der vele, der tallooze recepten waarbij ge de handen vrij hebt. Meen niet dat men, u zeggende dat de kanarievogel zeven en een halve minuut op

+ Om met maizena te binden: roer een theelepeltje of twee glad in lauw kooknat, voeg dit aan de licht kokende saus toe en laat eenige minuten doorkoken.

tachtig graden vuur geroosterd moet worden met dertien gram boter, waarna men een druppel cognac en drie druppels bouillon toevoegt en gedurende tweedriekwart minuut opkookt, enz., een voorbeeldig recept geeft: Het is groote larie, want er zijn - gesteld, dat men ze at - zooveel soorten kanarievogels en cognac en fornuistemperaturen, dat het nooit precies te zeggen is. Een kookrecept is nooit een apothekersrecept. Ach, als een ieder slechts dit wilde begrijpen ...

De kunst van de keuken ligt bij den kok. Gun hem de losse hand. Laat den eendvogel iets hartelijks overkomen, de eene maal zus, de andere zoo. Ik voor mij moet u zeggen: die eend met kersensaus - men kan nooit weten. Zoodra er weer kersen zijn ... en die flentertjes rauwe ham waarmee men de ui en de eend in den beginne kan verlevendigen: het dient geprobeerd te worden.

Overigens: een doodgewoon gebraden eend op de ware manier is al zoo best, dat men er alle verfijningen voor versmaden kan. De ware eenvoud is echter deze, dat men nu en dan eens in de verfijning afdwaalt, om des te liever tot den eenvoud terug te keeren.